



MENÜVORSCHLÄGE FÜR DEN SOMMER 2010

3 GÄNGE

MENÜVORSCHLAG 3A

Süssmaiscrèmesuppe mit Ziegenkäse und Madras Curry

Rosa gebratenes Lammhüftli mit Kräutern, Neue Kartoffeln,
Ratatouillegemüse und Speck-Jus

Panna cotta mit Sommerbeeren

45.- Franken pro Person

MENÜVORSCHLAG 3B

Eglifilets im Tempura-Bierteig, Sommersalate und Kräuter-Remoulade

Glasierter Kalbs-Ossobucco mit Tomaten und Thymian
cremige Polenta mit Limone und grilliertes Gemüse

Mousse von weisser Schokolade mit Tonka-Bohne

48.- Franken pro Person

MENÜVORSCHLAG 3C

Gebratene Jakobsmuscheln mit Salatbouquet, grünem Spargel und Tomatenvinaigrette

Rosa Kalbsrücken mit Pfifferling-Spinatrisotto
und Portwein-Jus

Marinierte Himbeeren mit Apfel-Balsam und Walnussglacé

62.- Franken pro Person



MENÜVORSCHLAG VEGETARISCH 3D

Süssmaiscrèmesuppe mit Avocado und Croûtons

Thymiagnocchi mit getrockneten Tomaten,
Erbsen, Spinat und Parmesan

Vanille-Clafoutis mit Aprikosen

42.- Franken pro Person

MENÜVORSCHLAG VEGETARISCH 3E

Kressecrèmesuppe mit Pfifferlingen

Hauchdünne feine Spinat-Ricottaravioli
mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Dunkles Schokoladenmousse, Sommerbeeren und Aprikosen

46.- Franken pro Person

MENÜVORSCHLAG VEGETARISCH 3F

Büffelmozzarella, grilliertes Gemüse, Tomate und Basilikumpesto

Cremiger Tomatenrisotto mit Taleggio
auf Rucola und Rosmarin-Croûtons

Luzerner Pfarrhaustorte mit Apfel und Vanilleglacé

oder

Feine ausgesuchte Rohmilchkäse

52.- Franken pro Person



MENÜVORSCHLAG „FISCH“

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen

Gebratenes Goldbrassenfilet auf grilliertem Gemüse,
schwarzem Reis und Basilikumpesto

Panna-Cotta mit Beerenkompott

42.- Franken pro Person

MENÜVORSCHLAG „GEFLÜGEL“

Tomatencrèmesuppe mit Ricotta

Gebratene Maispoulardenbrust mit neuen Bratkartoffeln,
Kefen und Pfifferling-Jus

Luzerner Pfarrhaustorte mit Apfel und Vanilleglacé

42.- Franken pro Person



4 GÄNGE

MENÜVORSCHLAG 4A

Zander-Lachstatar mit Sesam, Limette, Schnittlauch und creme fraîche

Süsskartoffelsuppe mit Frühlingszwiebel und Chiliöl

„Adrèche“ Perlhuhnbrüstli mit Basilikumpesto,
grilliertem Gemüse und Thymiagnocchi

Vanille-Clafoutis mit Aprikosen

72.- Franken pro Person

MENÜVORSCHLAG 4B

Quinoa-Rucolasalat mit Riesencrevette

Sommer-Minestrone mit Gartenkräutern und Pilzen

Black Angus Rindsfilet, Dörrtomaten-Jus,
Kartoffel-Rucolapurée und grilliertes Gemüse

Joghurt-Limettenparfait mit frischen Beeren

85.- Franken pro Person

MENÜVORSCHLAG VEGETARISCH 4C

Quinoa-Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten

Peperonicrèmesuppe mit Oliven

Feine, hausgemachte Ravioli mit Limone und Ricotta,
geröstete Pinienkerne und Spargelspitzen

Weisses und dunkles Schokoladenmousse,
Kiwi-Erdbeersalat und Kaffecrème

58.- Franken pro Person