

# Spargel - Menü

küchelt von Michael Gfeller

Kurz gebratenes Thunfisch - Sashimi im Sesammantel  
begleitet von Thunfisch - Spargeltatar,  
Wasabierème, Spargel - Mousse und Sojagelée

Aromatische Spargel - Suppe  
mit Morcheljus und Serrano Schinken

Konfiertes Wolfsbarsch an Erdbeere - Chilisalsa  
angerichtet mit blauen Kartoffeln,  
sautierten Spargeln mit Cherrytomaten und Frühlings - Rübli

Duo vom Lamm  
gebratenes Rack und Filet in Pistazien - Blütenkruste  
dazu gebackene Polentawürfel,  
Petersilienwurzel - Pürree und buntes Frühlingsgemüse

Reichhaltige Käseplatte

Rhabarber - Panna Cotta kombiniert  
mit Erdbeere - Rhabarber Glace  
mit Minze - Brickteig  
und Rhabarber - Crème fraîche

Ganzes Menü Fr. 95.- mit Weinbegleitung Fr. 132.50  
ohne 3. Gang und Käse Fr. 76.- mit Weinbegleitung Fr. 98.-

# Löie - Menü

kreiert von Andra Felder

Raffinierte Maispoularden - Terrine mit frischen Kräutern  
angereicht mit Serrano Schinken, knackigem Frühlingssalat  
mit Spargeln und Radisli - Crème mit Portweingelée

Rassige Bärlauchrahmsuppe mit Belperknolle  
und sautierter Riesenerzwette

Gratinierte Spargeln mit Orangen - Hollandaise  
kombiniert mit gebratener Lachsforelle  
und Frühlings - Bratkartoffeln

Zartes Kalbs Trio

Gebratenes Filetmédailon, gebackene Kalbs - Satébällchen und  
Rilletts an feiner Calvados - Rahmsauce  
begleitet von Reismudeln mit Bärlauch,  
buntem Gemüse, Morehen und Zwiebel - Confit

Reichhaltige Käseplatte

Weisser Schokoladen - Monolith  
mit Erdbeeren und Rosa Pfeffer auf Pistazien Biskuit  
dazu erfrischendes Erdbeer - Zitrusorbet,  
Erdbeer - Ganache garniert mit Erdbeer - Perlen

Ganzes Menü Fr. 95.- mit Weinbegleitung Fr. 132.50  
ohne 3. Gang und Käse Fr. 76.- mit Weinbegleitung Fr. 98.-

# Fisch - Menü

Kurz gebratenes Thunfisch - Sashimi im Sesammantel  
begleitet von Thunfisch - Spargeltatar,  
Wasabierème, Spargel - Mousse und Sojagelée

Rassige Bärlauchrahmsuppe mit Belperknolle  
und sautierter Risenerzwette

Gratinierte Spargeln  
mit Orangen - Hollandaise  
kombiniert mit gebratener Lachsforelle

Konfiertes Wolfsbarsch an Erdbeere - Chilisalsa  
angerichtet mit blauen Kartoffeln,  
sautierten Spargeln mit Cherrytomaten und Frühlings - Rübli

Erfrischendes Erdbeere - Zitrus - Sorbet  
auf mariniertem Erdbeersalat  
mit frischer Minze und Prosecco

Ganzes Menü Fr. 82.-  
ohne 3. oder 4. Gang Fr. 59.-

Weingempfehlung:  
Gelber Muskateller

Gruber Röschitz, Österreich 2016 pro Glas Fr. 7.-

Johannisberg AOC

Charly Wenger, Salgesch 2016 pro Glas Fr. 7.50