

minimum

Winter-/Frühlingsmenüs 2026

Vorschläge für Drei- und Vier-Gang-Menüs – inklusive vegetarischer Varianten

Menü 1 (CHF 49.–)

Schwarzwurzelsuppe mit Kräuter-Croutons

* * *

Französische Mais-Pouletbrust
mit Tomate und Salbei gefüllt auf Spinat-Parmesan-Risotto

* * *

Schokoladenmousse mit marinierter Mango

Vegetarische Variante:

Hauptgang: Spinat-Parmesan-Risotto mit gebratenen Austernpilzen und Feta

Menü 2 (CHF 59.–)

Blattsalate in Süssmost-Vinaigrette mit karamellisierten Nüssen, Birne
und Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin gratiniert

* * *

Rindsbraten an Rotweinsauce
mit glasierten bunten Rüeblen und Kartoffelgratin

* * *

Krokant-Parfait mit Orangensalat

Vegetarische Variante:

Hauptgang: Ricotta-Spinat-Ravioli an Salbeibutter mit geschmorten Cherry-Tomaten
und gehobeltem Grana Padano

Menü 3 (CHF 69.–)

Nüsslisalat in Kartoffeldressing
mit gebratenen Champignons und pochiertem Ei

* * *

Pastinakensuppe gerösteten Mandelblättchen und Schnittlauchöl

* * *

Rücken vom Schweizer Kräuterschwein aus dem Ofen
auf Pommery-Senfsauce mit Wirzgemüse und Paprikakartoffeln

* * *

Heisse Apfeltarte mit Vanilleeis

Vegetarische Variante: Gebratener Halloumi auf Orangerisotto mit Soja-Pak-Choi

Menü 4 (CHF 89.–)

In Salzbutter pochiertes Lachsforellenfilet
auf warmem Gemüsesalat mit Granatapfelkernen

* * *

Steinpilzsuppe mit Hirschschinken und Kräutern

* * *

Wildschwein-Entrecôte an Preiselbeer-Rumsauce
mit Kartoffel-Selleriepüree

* * *

Warmer Orangenkuchen mit Mandel-Parfait

Vegetarische Variante:

Vorspeise: Randen-Carpaccio mit Rucola und Granatapfelkernen

Suppe: Steinpilzsuppe mit Belper Knolle und Kräutern

Hauptgang: Luya-Geschnetzeltes in Preiselbeer-Rahmsauce
mit geschmorten Schalotten und Kartoffel-Selleriepüree

Hinweis:

Alle Menüs können individuell angepasst werden. Preise verstehen sich pro Person und enthalten saisonale Zutaten in bester Qualität.

Für Allergiker und besondere Wünsche bitte rechtzeitig Bescheid geben.