

OSTERMENÜ

4-GANG MENÜ: CHF 95 P.P

4-GANG MENÜ VEGETARISCH: CHF 89 P.P.

Nüsslisalat, Ziegenfrischkäse, Birnen-Vinaigrette,
Schwarze Nuss, Kernencracker

*

ZWISCHENGANG

Weisser Spargel, pochiertes Ei,
Sauce Gribiche, Röstzwiebeln

*

HAUPTGANG
FLEISCH

Lammhüftli, Bimi Brokkoli,
Kartoffelpüree, Salbeijus

oder

HAUPTGANG
VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliarini,
Bimi Brokkoli, Morcheln,
Parmesan

*

Rhabarber-Cheesecake,
Erdbeersorbet

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT:
LAMM: IRLAND

BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG DIE KRITISCHEN ALLERGENE BEKANNT,
DAMIT WIR SIE BEI DER ZUBEREITUNG BERÜCKSICHTIGEN KÖNNEN.

EASTER MENU

4-COURSE MENU: CHF 95 P.P

4-COURSE VEGETARIAN MENU: CHF 89 P.P.

Lamb's lettuce, fresh goat's cheese,
pear vinaigrette, black walnut, seed crackers

*

INTERMEDIATE
COURSE

White asparagus, poached egg,
sauce gribiche, crispy onions

*

MAIN COURSE
MEAT

Lamb rump, bimi broccoli,
mashed potatoes, sage jus

or

MAIN COURSE
VEGETARIAN

Homemade tagliarini, bimi broccoli,
morels, parmesan

*

Rhubarb cheesecake, strawberry sorbet

ALL PRICES IN CHF AND INCLUDING VAT.

DECLARATION:
LAMB : IRELAND

PLEASE STATE THE CRITICAL ALLERGENS WHEN ORDERING
SO THAT WE CAN TAKE THEM INTO ACCOUNT DURING PREPARATION.

MENU DE PÂQUES

MENU À 4 PLATS: CHF 95 P.P

MENU VÉGÉTARIEN À 4 PLATS: CHF 89 P.P.

Salade de mâche, fromage de chèvre frais,
vinaigrette à la poires, noix noire,
crackers aux graines

*

PLATE
INTERMÉDIAIRE

Asperges blanches, œuf poché,
sauce gribiche, oignons frits

*

PLAT PRINCIPAL
VIANDE

Filet d'agneau, brocoli Bimi,
purée de pommes de terre, jus de sauge

ou

PLAT PRINCIPAL
VÉGÉTARIEN

Tagliarini maison, brocoli Bimi,
morilles, parmesan

*

Cheesecake au rhubarbe, sorbet à la fraise

TOUS LES PRIX EN CHF ET TVA INCLUSE.

DÉCLARATION:
ÂGNEAU: IRLANDE

VEUILLEZ INDIQUER LES ALLERGÈNES CRITIQUES LORS DE LA
COMANDE AFIN QUE NOS PUISSONS EN TENIR COMPTE LORS
DE LA PRÉPARATION.