

Geniessen mit allen Sinnen

Tatar vom Alaska Wildlachs mit Spargelsalat und Safranmayonnaise

* * *

Gebratener Loup de mer mit Fregola Sarda, Cipolotti und Tomaten

* * *

*Knuspriges Gitzi und gefüllte Schulter, kräftige Rotweinsauce
Bratkartoffeln mit Fleur de sel und Thymian, Frühlingsgemüse*

* * *

*Käseauswahl aus der Schweiz und vom Elsass
oder*

Panna Cotta mit Limette und Rhabarber, Bitter Mandel Eis

* * * * *

Menu 3 Gänge 98

Menu 4 Gänge 120

Menu 5 Gänge 135

* * * * *

Gerne servieren wir Ihnen die Menus mit Weinbegleitung

* * * * *

Spezielles

Zweierlei von französischer Entenleber

Vanilleäpfel und Brioche

38

Entrecôte double „Swissprim“

Morcheln à la crème

Bratkartoffeln mit Thymian, Fleur de sel und Frühlingsgemüse

58

Secreto vom Iberico Schwein

Zitronenpfefferkruste und Spargelrisotto

49

Geschmortes Kalbsbäggli an kräftiger Rotweinsauce

Kartoffelpüree mit Bärlauch und Gemüse

52

Fisch- und Krustentier Menu

Carpaccio von Kingfisch und Lachs, Sauce Rouille und Kräutersalat

38

Schaumsüppchen vom Maine Hummer

35

Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel, Currygemüse

Gebackener Reis mit Erbsen - Wasabi Püree

55

Grillierter Queue vom Maine Hummer

auf Frühlingslauch und Bourride

75

Gebratene Seezungenfilets, Zitronen Beurre blanc

Farina Bona und Spargelragoût

45

** * * * **

Menu 5 Gänge 165

Menu 4 Gänge 140

Jeder Gang kann à la carte bestellt werden.

Vegetarisch Geniessen

Dreierlei von Karotten auf Panna cotta mit Kräutern

24

Quiche mit Cipolotti und Schalotten

24

Spargeln - Vol au vent und Bärlauchsüppchen

28

Kartoffelgnocchi, Vollkornbrätling und Morcheln à la crème

28

** * * * **

Vegetarisch complet 95

Jeder Gang kann à la carte bestellt werden

Süsses von Eder's

Tages Dessert: Nach Empfehlung

16

Panna Cotta mit Limette und Rhabarber, Bitter Mandel Eis

22

Mandel Pudding mit Mango und Orange

24

Malheur von Centenario Concha Schokolade

Passionsfrucht und Joghurt Eis

28

„ Klein und fein “

9.50

Diverse hausgemachte Sorbets 2 Kugeln

mit Edelbränden 22

mit Champagner 25

Von unserem Käselieferant: Hans Preisig Richterswil

Käseauswahl, mit hausgemachtem Früchte - Nussbrot

Deklarationen

Lieber Gast

*Über Zutaten in unseren Gerichten,
die **Allergien** oder **Intoleranzen** auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Wir haben auch ein Informationsmännchen für Sie bereit.*

*Wir wären Ihnen dankbar wenn Sie uns **diese** bei
Ihrer Reservation vorher mitteilen würden.*