

An Ostern (20./21. April) verwöhnen wir Sie mit einem herrlichen Gourmetmenü. Lassen Sie sich überraschen und begeistern!

Vorspeise

Mariniertes Island Saiblingsfilet im Duett mit einem gebackenen Walliser Eglifilet
auf grilliertem grünem Spargel an Rhabarbervinaigrette und Mandelcreme

oder

Grüne Erbsensuppe & Rohschinken Grissini
mit Parmesanknödel und Pfefferminze

Hauptgang

Rosa gebratenes Onglet vom Kalb an Morcheljus
begleitet von Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

oder

Sämiger Acquerello Morchelrisotto
mit Spargeln, getrockneten Cherrytomaten, Burrata und Parmesan

Dessert

Zitronenmousse mit Pistazienbiskuit
begleitet von Rhabarbern und Erdbeeren

CHF 58

Eine weitere Empfehlung des Küchenchefs:

Chef's Choice – Gitzi

s'git solang's het

Ragout, Schlegel, Rücken, Tätschli und Leber vom Ostergitzi
begleitet von Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

CHF 49