

Unsere Menüs für Hochzeiten und Feiern

Vegetarisches Menü / Fischmenü

Gratinierter Ziegenkäse auf Möhren in Minze-Dill-Vinaigrette

Safranrisotto mit sautierten Zuckerschoten

Onsen-Landeier mit Spinat, Brandade und geschmolzenen Kirschtomaten

Himbeersorbet mit Pistazien und Baiser

Als Fischmenü servieren wir im Hauptgang Wolfsbarsch anstatt Landeier
und Meeresfrüchte zum Risotto

Menü des Hauses

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutersalat

Schaumsüppchen vom Prosecco

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morcheln auf Erbsencreme und jungen Möhren

Zartbitter Schokoladenmousse mit Mango

Küchenchef Menü

Tatar von der Lachsforelle mit Safranmayonnaise und Kresse

Trüffelravioli in Parmesanschaum

Saftig gebratenes Rinderfilet mit Burgunderjus dazu grüner Spargel und Kartoffelgratin

Gebrannte Vanillecreme mit marinierten Orangenfilets