

3. – 6. April 2026

OSTERMENÜ

Brunnenkresse-Suppe in Espresso Tasse
Lachsfilet bei 100 Grad im Ofen gegart
Frühlingssalate

Duett vom Rindsfilet & Kalbsfilet
Bearnaise / Morchelsauce
oder
Gitzi mit Rosmarin
Jus
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Dessert Variation Staldbach
Dunkles Schokoladenfondant
Vanille-Panna Cotta mit Beeren
Pistazien-Macaron
Mangosorbet

CHF 79.00

Vegetarische Alternative möglich

