

# Karfreitags-Menu

19. April 2019

**Apfel-Sellerie- Suppe**  
mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*

**Tatar vom geräucherten Forellenfilet  
aus Retschwil**

mit buntem Frühlingsalat und Brioch-Toast serviert

\*\*\*

**Gebratenes Seelachs-Filet  
mit Bärlauch-Kruste**

auf zweierlei Stangenspargel angerichtet  
dazu servieren wir ein Weisswein-Risotto

\*\*\*

**Hausgemachtes Tiramisu**

begleitet von Joghurtglace  
und Erdbeer-Minze-Salat

Menu Komplett pro Pers. CHF 63.50

Menu 3. Gang (ohne Tatar) CHF 53.50

# Ostersonntags- / Ostermontags-Menu

21. + 22. April 2019

**Vorspeise-Trio**

**Vitello-Tonnato**

an Thonsauce mit Zwiebeln und Apfelkapern

**Lachs-Apfel-Tatar**

mit Meerrettichschaum und Toast

**Gebackener Camembert im Baumnussmantel**

serviert mit Rhabarber-Honig-Chutney

\*\*\*

**Marinierte Lammfilets**

auf Bärlauch-Risotto angerichtet nappiert mit Zitronenthymian-Jus  
garniert mit kandierten Tomaten

\*\*\*

**Lauwarmer Crepé**

gefüllt mit Waldbeeren-Ragout begleitet von Vanilleglace

Menu CHF 59.00

Mühleholz

# Muttertags-Menu

12. Mai 2019

## Weissweinsüppchen

mit Bärlauch-Panna-Cotta

\*\*\*

## Crevetten-Spargel-Cocktail

mit Avocado

\*\*\*

## Duo vom Filet

Schweinefilet-Medaillon im Speckmantel,  
Rindsfilet-Medaillon an Sauce Bearnaise  
dazu Frühlingskartoffeln und Stangenspargel

\*\*\*

## Erdbeere-Omelette

mit Crème Cantilly

Menu Komplet pro Pers. CHF 69.00

Menu 3. Gang (ohne Cocktail) CHF 58.00

# Pfingstsonntags- / Pfingstmontags- Menu

9. + 10. Juni 2019

## Kaltes Pfirsichsüpli

mit Crevetten-Limetten-Spiess

\*\*\*

## Carpaccio von der Fleischtomate

mit Büffel-Mozzarella, Bärlauch-Pesto, Olivenöl  
und ein Schuss Aceto Balsamico

\*\*\*

## Schweineschnitzel im Rohschinkenmantel

nappiert mit Kräutersauce  
dazu Pappardelle und zweierlei Stangenspargel

\*\*\*

## Zitronen-Crème

mit Erdbeer-Minze-Ragout

Menu Komplet pro Pers. CHF 58.00

Menu 3. Gang (ohne Carpaccio) CHF 48.00