

Frühlings-Menüvorschläge

Spargeln, Gitzi, Bärlauch, Radiesli, Rhabarber, Erdbeeren ... alles was ausschliesslich im Frühling wächst und spriesst, bauen wir in die Gerichte ein sobald sie in unserer Umgebung erhältlich sind.

- wir bitten Sie, sich für EIN Menu zu entscheiden.
 - die einzelnen Gerichte der Menus können ausgetauscht oder mit einer weiteren Vorspeise ergänzt werden.
 - wir kochen vorwiegend mit biologischen und regionalen Produkten, Ausnahmen werden deklariert.
 - Die 2 Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und dient als Rechnungsgrundlage.
 - bei Fragen rufen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen gerne weiter!
-

1.

Geräuchertes Bielersee Felchenfilet mit Meerrettichschaum
und kleinem Frühlingsblattsalat

Rindsfilet (am Stück gegart) auf Bergamottejus,
Frühlingsgemüse und Tagliatellen

Zitronenköpfchen mit Mango

70.-

2.

Quark-Terrine mit Schnittlauch,
Saisonsalat mit Kresse und Radiesli

Pouletbrust-Saltimbocca,
gefüllt mit Bärlauch und Morcheln
an Portweinjus, Frühlingszwiebeln
Safran-Risotto

Panna cotta auf Sauerkirschen-Kompott

56.-

3.

Hausgebeizter Schottischer Lachs
mit Spinat-Panna Cotta, Mönchsbart mit Zitrone
und Dill-Senfsauce

Sauerampfersuppe

Kalbsfilet (am Stück gegart) auf Rosa-Pfeffersauce,
Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

Variation von der Carma Schokolade

79.-

4.

Spinat- Ricotta- Roulade
mit Saisonsalat und Radiesli

Frischer Fisch vom Markt (je nach Angebot)
Safran-Vanilleschaum
Mönchsbart und Kräuter-Reis

Exotisches Fruchtsorbet mit Moscato d`Asti

62.-

5.

Zitronengrassuppe mit Koriander

Rotes Pouletcurry mit Thai- Basilikum und Zitronengras,
Parfümreis mit Chili-Cashewnüssen

Ananas Tarte Tatin mit Limettenblätterglace

55.-

Vegetarische Vorschläge für den Hauptgang können aus der aktuellen Abendkarte
gewählt wählen.