

## Menüvorschläge Frühling, ab 10 Personen

### *Menü 1*

**Grissini** mit Rohschinken

**Frischkäse-Crostini** mit Gurke

**Bärlauchsüpli** in der Espressotasse

\*\*\*

**Zweierlei Spargeln und Bio-Ei von Tartar** auf Blattsalat an Limonen-Vinaigrette

\*\*\*

**Bio Rindshacktätschli an dunkler Sauce mit Rüepli**, dazu Kartoffelstock

(Fleisch von Fam. Weibel, Brün)

\*\*\*

**gebrannte Crème** mit Schlagrahm und caramellisierten Mandeln

48.-/Person (ohne Aperohäppchen 42.-)

### *Menü 2*

**Dreierlei Crostini**

\*\*\*

**Artischockensuppe mit Cremolata** (Peterli, Knobli, Zitronenzeste, Parmesan)

\*\*\*

**Rheintaler Ribelmais-Poulardenbrust**

auf Barba di frate mit Dörrotomaten und Rosmarin-Bratkartoffeln

\*\*\*

**Panna cotta** mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren

54.-/Person (ohne Aperohäppchen 48.-)

## *Menü 3*

**Blätterteiggebäck**

\*\*\*

**gemischter Salat** an Hausdressing mit St. Galler Rapsöl

\*\*\*

**Grilliertes Kalbssteak mit Kräuterpesto**

dazu Risotto, grüne Spargeln und Rüeblli

\*\*\*

**Schoggitarte** mit frischen Erdbeeren und Stracciatellaglacé

63.-/Person (ohne Aperohäppchen 55.-)

## *Menü 4*

**Rauchlachs** Canapées

**Kräuterschinken** Canapées

\*\*\*

**Blattsalat** mit Radiesli und Schnittlauch

\*\*\*

**Schweinsfilet im Speckmantel**

mit Ricottagnocchi und Frühlingsgemüse an Kräuterrahmsauce

\*\*\*

**Coupe Scalottas**

Vanille- und Erdbeerglacé mit Meringues, Himbeersauce und Schlagrahm

56.-/Person (ohne Aperohäppchen 50.-)

Stand März 2017. Änderungen vorbehalten.