

SOMMERMENÜ 1

Hackfleischkügel mit Arrabiatasauce

Frischkäse-Kugeln im Kräutermantel

kaltes Gurkensüpli in der Espressotasse

Kalbfleischcarpaccio mit **Parmesanspänen** und **Olivenöl** auf Rucola

Rindsfilet mit **grüner Pfeffersauce**, Ternette und Ratatouille

Panna cotta mit **Heinzenberger Blaubeer-Kompott**

68.-/Person (ohne Aperohäppchen 62.-)

SOMMERMENÜ 2

Grissini mit Rohschinken

Rüebli mit Kräuterquark

Parmesan-Sablés

Büffelmozzarella auf Tomaten mit Basilikum und Olivenöl

Saltimbocca mit **gebratenen Eierschwämmli** auf Weissweinsrisotto

Coupe Scalottas

Erdbeer- und Vanilleglacé mit Meringues, Himbeersauce und Rahm

53.-/Person (ohne Aperohäppchen 47.-)

SOMMERMENÜ 3

Rauchlachs- und Kräuterschinken-Canapées

Ziegenfrischkäse mit Datterini- und getrockneten Tomaten

Kalbsrücken mit **Kräuterpesto**, Ofengemüse und Bratkartoffeln

Coupe Tutti frutti

Erdbeerglacé, Zitronen- und Mangosorbet, Joghurt und Erbeersauce und frische Früchte

70.-/Person (ohne Aperohäppchen 62.-)

SOMMERMENÜ 4

Blätterteiggebäck

zweierlei Melonen mit Rohschinken

Splügener Hirschwurst mit Pommes frites, Ofentomate und Landhus-Ketchup

Sauerrahmglacé mit Transer Sanddornsirup und Schlagrahm

49.-/Person (ohne Aperohäppchen 41.-)

SOMMERMENÜ 5

Derierlei Crostini

Tartar vom geräucherten Forellenfilet mit Blattsalat an Limonenvinaigrette

Gebratene Rheintaler Ribelmais-Poulardenbrust auf Caponata, mit gebratener Polenta

Gebrannte Crème mit Schlagrahm und caramelisierten Mandelblättchen

59.-/Person (ohne Aperohäppchen 53.-)

Menüs Sommer 2016, ab 10 Personen