



Muttertagsmenu am 10. Mai 2020

Pflücksalat mit Radiesli und Kirschtomaten
an einer Sauerampfer-Honig Vinaigrette

Zanderfilet aus dem Tropenhaus Frutigen in der Haut gebraten
an karamellisierter Molkenauce
mit rotem Zwiebelkonfit, marinierter Gurke und neuen Kartoffeln

Kalbsfilet sous-vide gegart im Frühlingskräuterkleid
auf grünem und weissem Thurgauer Spargel
hausgemachte Bäckernachnudeln und weisser Kalbsjus

oder

Variation von hausgemachten Bärlauchgnocchi mit Tomatenconfit
und buntem Spargel-Morchelragout im Blätterteigherz

Schokoladen-Tarte
mit Blutorangen-Camparisorbet

Komplettes Menu CHF 79.–
ohne Fischgang CHF 67.–