



MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN — FRÜHLING 2018

Für Gruppenreservierungen **von 10-80 Personen** kannst du dir dein eigenes Menü, aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert, zusammenstellen. Wichtig ist nur, dass du für die ganze Gruppe jeweils ein Gericht auswählst. Für die Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter euch bereiten wir gerne etwas aus unserer aktuellen Abendkarte zu.

Wir bräuchten von dir bis spätestens **3 Tage** vor deiner Reservation deine Menüauswahl und die genaue Personenanzahl mit allfälligen Spezialwünschen.

VORSPEISEN

- | | |
|---|----|
| Schrebergartensalat mit Wildkräutern, Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse | 14 |
| Rucolasalat mit Rhabarber, Fenchel, Mandeln und Ziegenkäse | 14 |
| Brennessel-Liebstöckelsuppe mit Schweizer Edamame und Mandeln | 14 |
| Hausgeräucherte Lachsforelle mit einem Salat von Bergkartoffeln aus dem Albulatal mit Fenchel, Radieschen und Senfdressing | 19 |
| Gerstenrisotto mit Eierschwämmli, Favebohnen, Zitrone und Belper Knolle | 18 |
| Vorspeisen zum Teilen 1 | 19 |
| Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse | |
| Knusprige Chicken Wings mit einer Fünf-Gewürzmischung und Chili-Limetten Sauce | |
| Hausgemachte Karotten-Orangenblüten-Falafel mit Minz-Joghurt, Gurke, Radieschen und einem Zuckerhut-Kräutersalat | |
| Vorspeisen zum Teilen 2 | 21 |
| Rucolasalat mit Rhabarber, Fenchel, Mandeln und Ziegenkäse | |
| Knusprige Chickenwings mit einer Fünf-Gewürzmischung und Chili-Limetten Sauce | |
| Hausgemachte Karotten-Orangenblüten-Falafel mit Minz-Joghurt, Gurke, Radieschen und einem Zuckerhut-Kräutersalat | |
| Dinkel-Flammkuchen mit Speck, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Wildkräutern | |





HAUPTGÄNGE

- Gebratene Maispouardenbrust** mit Zaatar und Blumenkohl-Tahinipüree 28
dazu ein lauwarmer Bulgur-Blumenkohlsalat mit Feta, Kräutern und Pistazien
- Gebratenes Saiblingsfilet** mit Randenpüree dazu Albula Bergkartoffeln mit 36
einem Estragon-Senfdressing, Topinambour mit Babyspinat und Pinienkernen
- 45h langsam gegartes Kalbsschultersteak*** mit grilliertem Lauch dazu weisse 39
Polenta mit Trüffelpecorino und Erbsen, wildem Brokkoli, Radieschen und
Zitronendressing
* 4 Arbeitstage Vorbestellzeit
- Short Rib vom Rind*** (knochenfrei) mit Spinatpüree und Morcheljus 46
dazu Annakartoffeln mit Zitronenthymian und Frühlingsgemüse mit Kräuter dressing
* 4 Arbeitstage Vorbestellzeit
- Leicht geräucherte Rindshaxe*** am Stück serviert zum Teilen mit Rosmarinjus 46
dazu Frühlingsgemüse und weisse Polenta mit Pilzen, Babyspinat und Haselnüssen
* 5 Arbeitstage Vorbestellzeit

DESSERTS

- Schokoladen-Clafoutis** mit Amarenakirschen und weissem Kaffeeglacé 14
- Apfel Tarte Tatin** mit caramelisierten Walnüssen und Vanilleglacé 13
- Karottenkuchen** mit Blutorange und Joghurt-Kardamomglacé 13
- Rhabarber-Apfelcrumble** mit Ingwer und Vanilleglacé 13

