



MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN — SOMMER 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 grillierten Nektarinen, Sommerportulak, Mandeln, Minze und Feta | 15 |
| Galiamelonen-Kaltschale mit Apfel und Gurke | 14 |
| Egli-Verjus-Ceviche mit Frühlingszwiebeln und Zitronenmelissenöl | 26 |
| Kräuterseitling-Verjus-Ceviche mit Radieschen und Zitronenmelissenöl | 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 grillierten Nektarinen, Sommerportulak, Mandeln, Minze und Feta | |
| Knusprige Chicken Wings mit einer Fünf-Gewürzmischung und Chili-Limetten Sauce | |
| Hausgemachte Karotten-Orangenblüten-Falafel mit Minz-Joghurt, Gurke, Radieschen und einem Zuckerhut-Kräutersalat | |
| Dinkel-Flammkuchen mit Randen-Crème fraîche, geräucherter Forelle, und Wildkräutern | |





HAUPTGÄNGE

Gebratene Maispouardenbrust mit Fetakruste und einem lauwarmen Salat aus grünem Weizen mit Kräutern, Pistazien und grüner Apfel-Harissa	32
Gebratenes Saiblingsfilet mit Bouillabaise-Fregola, Fenchel und Sommergemüse	36
45h langsam gegartes Kalbsschultersteak* mit einem Dressing aus grünen Oliven und Mandeln dazu weisse Polenta mit Sbrinz und Sommergemüse * 4 Arbeitstage Vorbestellzeit	39
Short Rib vom Rind* (knochenfrei) mit Parmesan und Salsa Verde aus Brunnenkresse dazu knusprige Kartoffeln und Sommerbohnen mit Radieschen, Schalotten und Cherrytomaten * 4 Arbeitstage Vorbestellzeit	46
Leicht geräucherte Rindshaxe* am Stück serviert zum Teilen mit Chimichurri aus Gartenkräutern dazu Kartoffel-Radieschen-Salat und grilliertes Sommergemüse * 5 Arbeitstage Vorbestellzeit	46

DESSERTS

Wassermelonensorbet mit frischer Wassermelone, Minze und Limette mit 2cl Vodka	9 + 5
Peach Melba mit Himbeeren, Tonkabohnencreme, Crumble und Himbersorbet	13
Marinierte Erdbeeren mit Vanillecrème, Meringue und Basilikum-Joghurtglacé	13
Aprikosencrumble mit und Vanilleglacé	13

