



NR 1

Kraftbrühe mit Käseschnittchen

Schweinsfilet im Speckmantel
Röstikroketten & Gemüse garnitur

Hausgemachte Gebrannte Creme

48.00

NR 2

Bouillon mit Gemüsestreifen

Am Stück gebratenes Kalbsteak
mit Morchelrahmsauce
Nudeln & Gemüse

Schokoladenmousse

49.00

NR 3

Hausmarinierter Lachs mit Honig-Senf sauce
und Salatbouquette

Fendant cremesuppe mit Rohschinkenstreifen

Mit Dörrzwetschgen gefülltes Kalbsteak
Hartweizengriess-Gnocchi & Gemüse

Schokoladenterrine
auf Orangensalat

65.00



NR 4

Sauerkrautcremesuppe
mit Oberwalder Hirsch-Hauswurst

Lauwarmer hausgebeizter Lachs
auf Caramelisiertem Chicoree

Kalbsfilet auf Pilzravioli
mit glasiertem Wurzelgemüse

Ananassalat mit grünem Bananenlikör
und Blutorangensorbet

75.00

NR 5

Rauchforellentatar mit Meerrettichsauce
Salatbouquet

Orangen-Chilifcremesuppe
mit Rauchlachsstreifen

Gebratenes Kalbsnierstück mit Rosmarin-Honigsauce
Nussrisotto und Gemüsespiesli

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

65.00

NR 6

Gommer Cholerä-Frühlingsrolle
mit Dattel-Tomatenchutney

Dôlecremesuppe mit Hauswurst

Fischroulade auf Randenschaum

Kalbscareebraten mit
Nussrisotto und Gemüsespies

Schokoladentörtchen mit Macadamiaglance

85.00

NR 7

Hausterrine im Trockenfleischmantel
mit Birnen und Salatbouquet

Kraftbrühe mit Sesamstäbchen

Rindsfilet auf Ratatouille
mit Gommer Bergkräuter-Ravioli

Hausgemachte Profiterol
mit Schokoladensauce

79.00



NR 8

Rauchlachsroulade mit Hüttenkäse
und Salatbouquet

Schweinsfiel mit Nusskruste
Bergkräuter-Spagothti
Gemüse

Mandarinen-Quarkcreme
im Brätzelikörbchen

57.00

NR 9

Trockenfleischtartar mit Balsamico
und Salatbouquet

Birnencremesuppe
mit Roggenbrot-Croutons

Rosa gebratenes
Roastbeef mit Rosmarinjus
Bratkartoffeln & Gemüse

Rum-Zupfkuchen
mit Weisssem Schokoladenmousse

69.00

**Pro Gruppe servieren wir ein Menü.
(ausgeschlossen Kinder, Vegetarier und Allergiker)**

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt