



## MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN — FRÜHLING 2019

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 **5 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 Burrata 14

**Blumenkohlsuppe** mit Pinien, Dukkha und Rosinen 14

**Hausgeräucherte Saibling** mit Buttermilch, Radieschen, Apfel und Zitronenmelisseöl 19

**Randen Tarte Tatin** mit Ziegenkäse, Trüffelhonig und Waldkräutern 19

**Vorspeisen zum Teilen 1** 19

Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse

Spinat-Federkohl Pie mit Feta und Kräutersalat

Hausgemachte Karotten-Orangenblüten-Falafel mit Minz-Joghurt, Gurke, Radieschen und einem Zuckerhut-Kräutersalat

**Vorspeisen zum Teilen 2** 23

Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse

Knusprige Chicken Wings mit einer Fünf-Gewürzmischung und Chili-Limetten Sauce

Hausgeräucherte Saibling mit Buttermilch, Radieschen, Apfel und Zitronenmelisseöl





## HAUPTGÄNGE (BEILAGEN ZUM TEILEN)

- Gebratene Perlhuhnbrust** mit Kräuterspätzli und Erbsen, Frühlingsgemüse und Morchelnjus 36
- Gebratenes Saiblingsfilet** mit Randenpüree dazu Albula-Bergkartoffeln mit Mangold und Estragon-Senfdressing 36
- 30h langsam gegartes Kalbsschultersteak\*** dazu weisse Polenta mit Trüffelpecorino und grünes Frühlingsgemüse mit Zitronendressing 39  
\* 4 Arbeitstage Vorbestellzeit
- Short Rib vom Rind\*** (knochenfrei) mit Brunnenkresse Salsa Verde, Kartoffeln-Kohlrabi-Gratin und geröstetes Frühlings-Wurzelgemüse 46  
\* 4 Arbeitstage Vorbestellzeit
- Leicht geräucherte Rindshaxe\*** am Stück serviert zum Teilen mit Rosmarinjus dazu geröstetes Gemüse und Albula-Bergkartoffeln in Senf-Kräuter dressing 46  
\* 5 Arbeitstage Vorbestellzeit

## DESSERTS

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

