

Speisekarte



Qualifikationsverfahren Restaurationsfachfrau/-mann

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs aus Irland mit Honigsenfauce, dazu Toast und Butter	A, D, G, J	CHF 18.50
Riesengrillcocktail mit Kichererbsen und Sesam	B, G, I, K	CHF 19.50
Buntes Mosaik vom Spargel mit geräuchertem Maibock und fruchtiger Preiselbeersauce	D, G, H, J	CHF 20.00
Sommersalat mit eingelegten, schwarzen Walnüssen, geriebener Belper Knolle und Himbeer-Dressing	G, H, I, J	CHF 16.00

Suppen

Klare Geflügelkraftbrühe mit Sherry und Blätterteigstange	A, C, I	CHF 9.50
Hummer-Bisque mit Ravioli	A, B, D, G, I	CHF 10.50
Gazpacho Andaluz mit Pesto und gerösteten Brotwürfeln (Vegetarisch)	A, H, I	CHF 11.50
Tagessuppe nach Empfehlung		CHF 11.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Morcheln, Favabohnen und Scamorza (Vegetarisch)	A, C, G, I	CHF 16.50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Belugalinsen mit Ingwer und Zitronengrassauce	A, G, I, N	CHF 21.50
Weisse Spargeln mit Bündner Rohschinken und Sauce Hollandaise	C, G, I	CHF 19.50
Hausgemachte Wollschweinbratwurst mit Apfel-Selleriepüree und Portweinsauce	A, G, I	CHF 21.00

Hauptgänge

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Morcheln Erbsen an Pfefferrahmsauce mit feinen Nudeln und Ratatouille	A, G, I	CHF 43.00
Geschmorter Entenschlegel mit Thymiansauce Dazu neue Kartoffeln und Ratatouille	A, I	CHF 41.50
Auberginenauflauf «Summertime» mit Parmesan, neuen Kartoffeln und konfierten Tomaten (Vegetarisch)	A, C, G, I	CHF 36.00
Tagesfisch nach Empfehlung		CHF 42.00

Süssspeisen

Crème brûlée mit Maisgriess A, C, G CHF 16.00
Kirschenkompott und weissem Kirsch-Parfait

Hausgemachtes Sorbet mit frischen Beeren CHF 12.00
Fragen Sie nach der Tagesempfehlung

Limettencreme mit Sauerrahm A, E, G CHF 16.00
und Schokoladenstreusel

Tarte Tatin mit frischen Äpfeln A, C, G, H CHF 17.50
und köstlicher Caramellschicht
dazu hausgemachte Baumnussglace

Dessert

Variation aus fünf unterschiedlichen Käsesorten A, C, G, H, L CHF 18.50
dazu hausgemachtes Dörrfrüchtebrot
und passende Garnituren

Allergene

A Mit glutenhaltigem Getreide
B Mit Krebstieren
C Mit Eiern
D Mit Fischen
E Mit Erdnüssen

F Mit Sojabohnen
G Mit Milch
H Mit Schalenfrüchten
I Mit Sellerie
J Mit Senf

K Mit Sesamsamen
L Mit Schwefeldioxid und Sulfite
M Mit Lupinen
N Mit Weichtieren

Fisch- und Fleischdeklaration

Tagesfisch	Frankreich/Schweiz
Jakobsmuscheln	USA
Krevetten	Vietnam
Hummer	Kanada
Wild	Österreich

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Poularde	Schweiz
Ente	Frankreich