



## Kräutermenü Sommer 2019

Brennessel-Joghurtterrine auf jungem Rucolasalat  
und Randen-Minzvinaigrette

\*\*\*

Essenz von der Gelbe Beete mit  
Quark-Bärlauchnocken

oder

Kerbel-Limetten Lassi,

\*\*\*

Rosa gebratene Lammracks in einer Beifuss-Pfefferkruste  
auf einem Kartoffel-Brunnenkressestampf dazu Radicchio-  
Birngemüse

oder

Riesengarnelen auf Liebstockelrisotto und glasierten  
Cherrytomaten

oder

Pikanter Kaiserschmarrn an -Rosmarin-Balsamicopflaumen

\*\*\*

Hausgemachte Kräuterglacé auf marinierten Waldmeister- Beeren

\* \* \*

\* \*

\*

CHF 65.00 p.P.

Jeden Mittwoch - Reservation erforderlich