

Menu du Midi

Amuse Bouche



**Weißer Spargel & Stracciatella von Casa Maggiano
Marinierte Erdbeeren, Haselnüsse & Rucola
*Asperges blanches et Stracciatella de Casa Maggiano
Fraises marinées, noisettes et roquette***



**Risotto aus Vully mit Pilzen aus dem Seeland
Brunnenkresse, Frühlingszwiebel & geröstetem Amaranth
*Risotto du Vully aux champignons de la région des lacs
Cresson, oignon nouveau et amarante grillée***



**Lammgigot vom Holzkohlegrill & Chimichurri
Frühlingsspinat, grillierte Auberginen,
Rosmarin-Kartoffeln & Lammjus
*Gigot d'agneau au grill à charbon & chimichurri
Épinards printaniers, aubergines grillées,
pommes de terre au romarin et jus d'agneau***

oder/ou

**Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Basilikum Pesto
Seeländer Tomaten,
grillierte Zucchini & Sonnenblumenkerne
*Gnocchi de pommes de terre maison au pesto de basilic
Tomates de la région des lacs,
courgettes grillées et graines de tournesol***



**Bayrische Creme mit Rhabarber
Pflaumsorbet & "Ecluse" Cantucci
*Crème bavaroise au romarin
Sorbet à la prune et cantucci "Ecluse"***

4-Gang Menü / Menu 4 plats CHF 55.–

3-Gang Menü / Menu 3 plats CHF 43.–

(Vorspeisen frei wählbar / Entrées à choisir librement)