

# MENUVORSCHLÄGE

FRÜHLING/SOMMER 2018 À CHF 55.00 PRO PERSON  
MENU SUGGESTIONS: SPRING / SUMMER 2018 AT CHF 55.00 PER PERSON

## VORSPEISEN:

Starters:

Toskanischer Brotsalat mit Ananas, Tomaten

Tuscan bread salad with pineapple, tomato

Steinpilzravioli mit Pilzgröstl an Salbeibutter und Rucolapesto

Cep ravioli with sage butter, mushrooms and rucola pesto

Gemischter Blattsalat mit Kernen und Sauce nach Ihrer Wahl  
(Französisch, Italienisch, Joghurtdressing)

Mixed leaf salad with cores dressing of your choice (French, Italian, Yogurt)

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Tomaten-Vinaigrette

Tomatoes and Mozzarella salad with tomatoe vinaigrette

Ratatouillecrèmesuppe mit Blätterteig-Thymianstange

Ratatouille cream soup with puff Thymian

## HAUPTGÄNGE:

Main courses :

### FLEISCH:

Meat:

Coq au vin vom Stubenkücken (zerlegt)

mit Gemüsewürfel auf Tagliatelle

Coq au vin of chicken with diced vegetables on noodles

Weisses Kalbsvoren mit Dörrfleisch

serviert mit Kräuterspaghetti

Veal stew with dried beef and Spaghetti with herbs

Schweinsfiletspiess auf Bratkartoffelsalat mit Melone

Pork skewers on fried potato salad with melon

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Landrauchschinken  
auf sämigem Risotto und geschmolzenen Cherrytomaten

Veal saltimbocca with sage and smoked ham on risotto and melted cherry tomatoes

### FISCH:

Fish:

Schottisches Frischlachsfilet

auf Tagliatelle mit Apfelwürfel und Tomaten

Scottish fresh salmon filet on tagliatelle with diced apple and tomato

*Restaurant zum Grünen Glas*

**VEGETARISCH:**

Vegetarian:

Falaffel-Médailles verfeinert mit Frühlingszwiebel und Tomaten auf herrlichem Ofengemüse

Falafel medallion with spring onion and tomatoes on oven vegetables

Gemüse-Curry

aus herrlichen Gartengemüse mit Basmatireis

Vegetable curry with basmati rice

Gemüsepiccata auf Weissweinsrisotto

mit Parmesan und Pinienkerne

Vegetable piccata on white wine risotto with Parmesan and pine nuts

**DESSERTS:**

Desserts:

Vacherin-Glacé mit Doppelrahm

Vacherin Glacé with double cream

Kürbis-Vanille-Halbgefrorenes mit Heidelbeer-Kompott

Pumpkinseed vanilla parfait with blueberry compote

Schokoladen-Mousse mit Aprikosenragout

Chocolate mousse with apricot ragout

Erdbeeren mit Vanilleglacé

Strawberries with vanilla ice cream

Apfelchüechli mit Vanilleglacé

baked apple rings with vanilla ice cream

**HINWEIS:**

Indication:

Wir bitten Sie ein Einheitsmenu zu wählen,

Vegetarier (bis 5 Personen) werden vor Ort abgeklärt.

Für weitere Vorschläge und Wünsche können Sie uns gerne kontaktieren.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Mithilfe.

Please choose one menu, vegetarians (up to 5 people) still remains on site. For more proposals please contact us. Thank you for your understanding and cooperation.

**NACHSERVICE:**

Supplement

Falls Sie Nachservice wünschen, dürfen Sie gerne im Vorfeld

die Anzahl bekannt geben. Aufschlag pro Person: Fr. 8.00

If you order more, please let us know - Surcharge: Fr. 8.00 per person

**DEKLARATION:**

Declaration:

Poulet: Schweiz / chicken: Switzerland

Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz / Pork and veal: Switzerland

Rindfleisch: Schweiz / Beef: Switzerland

Fische: wenn immer möglich aus der Zucht oder Wildfang

Fish: whenever possible, breeding or wild caught

Preise in Schweizer Franken(CHF) inkl. MwSt.

Prices in Swiss Francs (CHF) incl. Taxes