

## *Geniessen mit allen Sinnen*

*Galantine von Saibling und Zander mit Rieslinggelee  
Knoblauch Croûtons und Sauce Rouille*

\* \* \*

*Gebratene Challans Entenbrust  
Gemüse- und Nudeln mit Sweet Chili*

\* \* \*

*Zweierlei vom Weidelamm, rosa gebraten und Ragoût  
Ribelmaisschnitte und Ofengemüse*

\* \* \*

*Käseauswahl aus der Schweiz und vom Elsass  
oder*

*Erdbeeren- Parfait, Mousse, Meringues*

\* \* \* \* \*

*Menu 3 Gänge 98*

*Menu 4 Gänge 120*

*Menu 5 Gänge 135*

\* \* \* \* \*

*Gerne servieren wir Ihnen die Menus mit Weinbegleitung*

\* \* \* \* \*

## Spezielles

*Zweierlei von französischer Entenleber*

*Vanilleäpfel und Brioche*

*\*38\**

*Entrecôte double „Swissprim“ Rotweinschalottenbutter*

*Bratkartoffeln und Ofengemüse*

*\*58\**

*Butterzarte Kalbsbrust 72° / 48b mit Kräuterkruste auf Zitronenrisotto*

*\*49\**

*Kalbskotelette ca. 300 Gramm mit Liebstöckel gebraten*

*Gemüseragoût und Kartoffelbeu*

*\*69\**

## *Fisch- und Krustentier Menu*

*Pulpo Carpaccio, Moules, Avocado und Zitronenoel*

*\*38\**

*Schaumsüppchen vom Maine Hummer*

*\*35\**

*Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel, Currygemüse*

*Gebackener Reis mit Erbsen - Wasabi Püree*

*\*55\**

*Grillierter Queue vom Maine Hummer*

*auf Frühlingslauch und Bourride*

*\*75\**

*Gebratener Loup de mer im Kartoffelmantel*

*auf Lauchgemüse à la crème*

*\*55\**

*\* \* \* \* \**

*Menu 5 Gänge 165*

*Menu 4 Gänge 140*

*Jeder Gang kann à la carte bestellt werden.*

## *Vegetarisch Geniessen*

*Spargelsalat mit Kräuter, Blüten und Wachtelei*

*\*24\**

*Quiche mit Cipolotti und Schalotten*

*\*24\**

*Süppchen von Blattspinat mit 65° Ei und Belperknolle*

*\*28\**

*Kartoffelgnocchi, Vollkornbrätlinge und kleine Gemüse*

*\*28\**

*\* \* \* \* \**

*Vegetarisch complet 95*

*Jeder Gang kann à la carte bestellt werden*

## Süßes von Eder's

*Tages Dessert: Nach Empfehlung*

*\*16\**

*Erdbeeren- Parfait, Mousse, Meringues*

*\*22\**

*Mandel Pudding mit Frühlingsbeeren und Farina Bonaeis*

*\*24\**

*Malheur von Centenario Concha Schokolade*

*Mousse und Eis*

*\*28\**

*„ Klein und fein “*

*\*9.50\**

*Diverse hausgemachte Sorbets 2 Kugeln*

*mit Edelbränden 22*

*mit Champagner 25*

*Von unserem Käselieferant: Hans Preisig Richterwil*

*Käseauswahl, mit hausgemachtem Früchte - und Nussbrot*

## Deklarationen

*Lieber Gast*

*Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die **Allergien** oder **Intoleranzen** auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Wir haben auch ein Informationsmännchen für Sie bereit.*

*Wir wären Ihnen dankbar wenn Sie uns **diese** bei  
Ihrer Reservation vorher mitteilen würden.*