

Karfreitagsmenu

MENU DI VENERDÌ SANTO – KARFREITAGSMENU

Venerdì santo, 3 aprile 2026

MENU

Tartara da salmon sü insalatina di cetriö al limon

Lachstatar auf Gurken-Limetten Salat
verfeinert mit getrockneten Tomaten
serviert mit hausgemachter warmer Focaccia

Filet da salmerin al bütter da rosmarin

In Rosmarinbutter gebratenes Saiblingfilet
auf sautiertem Frühlingsgemüse
serviert mit Bärlauchkartoffelstock

Turtina al cioccolato e gelat da jogurt

Hausgmachter, saftiger Schokoladenkuchen
begleitet mit einer Kugel Joghurtglace

pro Person CHF 75. –

Ostermenu

MENU DI PASQUA – MENU OSTERMONTAG

Lunedì di Pasqua, 6 aprile 2026

MENU

Battuta da manz cun erbi primaverili

Rindstatar rassig gewürzt
garniert mit Frühlingskräutern
begleitet mit Passionsfrucht-Mayonnaise
Hausgemachte warme Focaccia

Bistecca da vedel al limon e asparag

Kalbssteak vom Grill an Limettensauce
serviert auf Ragout von grünen und weissen Spargeln
hausgemachte Tagliatelle an Butter

oder

Filet da salmerin al bütter da rosmarin

In Rosmarinbutter gebratenes Saiblingfilet
auf sautiertem Frühlingsgemüse
serviert mit Bärlauchkartoffelstock

Mousse da cioccolato bianc

Weisses Schokoladenmousse
auf kandierten Ananasstücken
und weisse Schokoladenglace

pro Person CHF 75. –