

ziegel.hüsi

# Saisonale Menuvorschläge

*Küchenchef Immanuel Venis empfiehlt...*



# Frühling

---

## Menu I

Gemischter Salat

*Saisonales Gemüse & Brotchips*

\*\*\*

Schweinsfilet im Kräutermantel

*Bärlauch Gnocchi & junges Gemüse*

\*\*\*

Crème Brulée mit Rosmarin & Vanille

*Ananassorbet*

\*\*\*

CHF 65.50 pro Person

## Menu II

Spargelsuppe mit Parmesanflan

*Estragon & Croûtons*

\*\*\*

Vechiger Kaninchen-Roulade mit Pistazien & Bündnerfleisch

*Risotto Primavera & Marktgemüse*

\*\*\*

Tiramisu mit Baumnüssen & Birne

*Karamell & Vanille*

\*\*\*

CHF 69.00 pro Person

## Menu III

Drachen Karotten mit Krevette & Rindstartar

*Apfelbalsam & Senf*

\*\*\*

Rinds-Entrecôte mit Kalbsjus & Sauce Bénaise

*Kartoffelgratin & buntes Gemüse*

\*\*\*

Rhabarber Crumble mit Sauerrahmglace

*Dunkle Schokolade*

\*\*\*

CHF 77.00 pro Person

## Vegetarischer Hauptgang

Risotto Primavera

*mit Vechiger Spargel & knusprigem Ei*

# Sommer

---

## Menu IV

Duft-Tomaten mit Burrata

*Fenchel & Sponge*

\*\*\*

Zarte Kalbsschlossbeindeckel mit Calamari

*Polenta & Zucchetti*

\*\*\*

Erdbeeren Romanoff mit Vanilleglace

*Grand Marnier und Mandelgebäck*

\*\*\*

CHF 62.50 pro Person

## Menu V

Gerösteter Saibling aus Rubigen

*Kichererbsen & eingelegtes Sommergemüse*

\*\*\*

Boeuf Bourguignon mit Limetten, Kokos & Markknochen

*Duftreis & Senfkohl*

\*\*\*

Chilbi Dessert

*Popcorn-Parfait mit Erdbeeren & Schokolade*

\*\*\*

CHF 64.50 pro Person

## Menu VI

Drachen Karotten mit Krevette & Rindstartar

*Apfelbalsam & Senf*

\*\*\*

Kross gebratenes Zanderfilet

*Spinat-Tagliatelle mit Dill, Fenchel & Pistazien*

\*\*\*

Limonen-Mousse mit Himbeeren

*Macaron & Basilikum*

\*\*\*

CHF 72.50 pro Person

## Vegetarischer Hauptgang

Hausgemachte Spinat-Tagliatelle mit Fenchel & Dill

*Limetten, Parmesan & Pistazien*

# Herbst

---

## Menu VII

Kürbissuppe mit Apfel

*Feta & Kernen*

\*\*\*

Hirschschulter geschmort mit Kastanien

*Polentastrudel, Birnenbalsam & Blumenkohl*

\*\*\*

Vermicelles Nesselrode

*Meringue & Vanilleglace*

\*\*\*

CHF 63.50 pro Person

## Menu VIII

Nüsslersalat mit Speck & Ei

*Birnenvinaigrette & Croûtons*

\*\*\*

Rehschnitzel mit Birne und Wildrahmsauce

*Rotkabis, Maroni, Rosenkohl und Spätzli*

\*\*\*

Zwetschgen mit Sorbet & Glace

*Pistazien*

\*\*\*

CHF 67.50 pro Person

## Menu IX

Bunter Blattsalat mit Wildentenbrust

*Rosapfeffer-Sauce & gebratene Pilzen*

\*\*\*

Hohrückensteak am Stück gebraten an Portweinsauce

*Kartoffelbeutel & Wurzelgemüse*

\*\*\*

Brombeer-Tarte mit Sauerrahmglace

*Mandeln & Melisse*

\*\*\*

CHF 73.50 pro Person

## Vegetarischer Hauptgang

Frittierte Kardy

*mit Karotten, Kürbis & Süsskartoffeln*

# Winter

---

## Menu X

Bunter Salat an Kräuter-Vinaigrette

*Speck & Pochiertem Ei*

\*\*\*

Suure Mocke mit Speck & Zwiebeln

*Kartoffelstock & Wintergemüse*

\*\*\*

Haselnuss-Millefeuille mit Schokolademousse

*weisse Kaffeeglace*

\*\*\*

CHF 61.50 pro Person

## Menu XI

Weissweinsuppe

*Pastrami & Crostini*

\*\*\*

Rindshuft im Kräutermantel am Stück gegart

*Kartoffelbeutel & buntes Wurzel-Allerlei*

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladen-Tarte mit Blutorangen-Gel

*Blutorangesorbet & Meringue*

\*\*\*

CHF 69.00 pro Person

## Menu XII

Hirsch gepökelt & geräuchert mit Pilztartar

*Büffelmozzarella, Senf & Kapern-Tempura*

\*\*\*

Kalbs-Involtini an Marsalasauce

*Kräuterrisotto & Ratatouille*

\*\*\*

Quarkmousse mit Tonkabohnen

*Ananasragout & Zimtparfait*

\*\*\*

CHF 74.50 pro Person

## Vegetarischer Hauptgang

Wirsing-Ravioli mit Ziegenkäse & Salbei

*Karamellisierte Zwiebeln & Pinienkernen*