

## Frühling2010:

### Menüvorschläge für Gruppen ab 12 Personen

1. Kresseschaumsüppchen  
mit Limonen-Olivenöl  
\*\*\*\*\*  
Geschmorte Kaninchenkeule „ Tessiner Art „ an feiner Rotweinsauce  
mit Stampfkartoffeln und Frühlingsgemüse  
\*\*\*\*\*  
Catalanische Creme nach Art des Hauses  
mit frischen Früchten **CHF 52.00**
  
2. Knackige Blattsalate mit Passionsfruchtdressing  
\*\*\*\*\*  
Maispouardenbrüstchen aus dem Ofen  
Thymian-Honigjus mit Grünspargel  
und Bärlauchtagliolini  
\*\*\*\*\*  
Rhabarbertarte  
mit hausgemachtem Erdbeersorbet **CHF 58.00**
  
3. Graved Lachs mit Dillsenfsauce  
und kleinem Salatbouquet  
\*\*\*\*\*  
Spargelschaumsuppe mit Parmaschinken  
\*\*\*\*\*  
Swiss Prim Schweinsrack aus dem Ofen  
an feinem Portweinjus mit frischen Morcheln  
mit Limonenrisotto und Marktgemüse  
\*\*\*\*\*  
Orangen-Joghurtterrine **CHF 73.00**

4.

Bärlauchschaumsuppe  
mit Schottischem Frischlachs

\*\*\*\*\*

Piemontaiser Fleischravioli  
an brauner Butter mit knusprig gebratenem Salbei

\*\*\*\*\*

Emmentaler Kalbssteak vom Grill  
an zweierlei Saucen  
mit Spargel-Kartoffelgröstl

\*\*\*\*\*

Warmer Mohnkuchen mit hausgemachtem Rahmglace **CHF 82.00**