

## Menüvorschläge für Ihren Anlass im Sommer 2018

**Apéro**      Crostini mit Olivenpesto à 2.00  
Kleines Tartelette mit Thunfischmousse 3.00  
Tapa mit Rohschinken oder mit Pulop 3.80  
Frisch gebackene Parmesanstangen à 1.60  
Alaska Wildlachs auf Vollkornbrot à 4.00

---

**Menü A**      Blattsalate mit Sommergrün, 19.50 (nur Salat als Vorspeise 12.50)  
roter Linsenvinaigrette und Eierschwämmliauflauf

---

SwissPrim Schweinsfilet, feines Ratatouille vom Waldhof  
Ofenkartoffeln, 40.00

---

Joghurt-Panna Cotta mit Beerenkompott,  
Beeren-Sauerrahmeis, Mandelbiskuit 18.00

---

**Menü B**      Sommersalat mit Tafelspitzsülzchen von unseren Hochlandrindern  
an feiner Meerrettich-Radieschenvinaigrette 21.50

---

Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Kräuterjus 52.00  
neue Rosmarin-Kartoffeln und bunte Sommergemüse

---

Lauwarmes Aprikosenmuffin mit hausgemachter 14.50  
Aprikosen-Joghurtglacé

---

**Menü C**      Marinierte Ofengemüse mit pochiertem Saiblingsfilet 24.00  
und Olio verde aus Basilikum (oder mit Büffelmozzarella 18.00)

---

Kalbsschulterfilet SwissPrim im eigenem Saft geschmort 45.00  
dazu überbackene Griessgnocchi und Sommergemüse

---

Topfensoufflée auf marinierten Beeren  
und Beeren-Sauerrahmeis 19.50

**Menü D** Bunter Salat mit feiner Basilikumvinaigrette 19.50  
und Pfifferlingen im Strudelblatt

---

Zarter, Brasato vom Angusrind  
mit cremiger Ruccolapolenta und glasierte Wurzelgemüse 38.00

---

Zerlei Schokolademousse von Maestrani mit Mandelhippe 15.00

**Menu E** Ruccolasalat mit Kräutern und gefüllte Charlotte-Kartoffel  
mit mild geräuchertem Alaska Wildlachs aus Trapper Creek 24.00

---

Gebratenes Lammrack mit Knoblauch-Kräutersauce,  
Curry-Cous Cous und Sommergemüse 47.00  
oder  
Roastbeef vom Angusrind mit Senfaromen,  
überbackenes Spinatcrêpe und glasierte Gemüse 51.00

---

Griessflammerie auf Beerengrütze mit frischem Vanilleeis 18.50

---

### **Passende Suppen für diese Menüs**

- Kräuterschaumsüppchen aus unserem Bauerngarten 11.00
- Ochsenbrühe mit Griessnockerl 13.00
- Weinschaumsüppchen mit Safran 14.00
- kaltes od. warmes Tomatensüppchen mit Basilikum 13.00
- Ratatouillesüppchen mit Croûtons 13.00