

OSTERMENU

Sonntag, 20. April / Montag, 21. April 2025

Würziges Rindstatar
in einem knusprigen Körbchen mit Rosmarin-Note
o d e r

Geräuchertes Forellenfilet (DK)
auf einem Bett aus cremigem Safran-Hüttenkäse
🍷 🍷 🍷

Suppe vom Waadtländer Blanc de blanc
Chardonnay-Schaumwein
mit gebratenen Spargelstücken
und erfrischendem Tomaten-Concassée
🍷 🍷 🍷

Zartrosa gebratenes Kalbssteak
auf einer samtigen Morchelrahmsauce
Goldbraune Bratkartoffeln
und eine Auswahl an saisonalem Gemüse
o d e r

Zarte Lammfilets (NZ) rosa gebraten
angerichtet auf einer leichten Zitronen-Thymiansauce
Pilaw Reis und ein saisonales Gemüse-Quartett
🍷 🍷 🍷

Zartschmelzendes Eierlikör-Parfait
begleitet von einem verspielten Butterhäschen
o d e r

Ein Stück Tradition
Lauwarmes, hausgemachtes Osterchüechli
dazu erfrischende Erdbeerglace
🍷 🍷 🍷

🍷

🍷

| | Kalb | Lamm |
|-----------------------|-------|-------|
| Ganzes Menü | 78.00 | 77.00 |
| Menü ohne Vorspeise | 64.00 | 60.00 |
| Tagesteller mit Suppe | 55.00 | 51.00 |

"S'het so langs het" - Gitzi vom Gubel

Über die Ostertage feines, hiesiges Gitzi mit
Rosmarin im Ofen gebraten, dazu Frühlingkartoffeln
und ein Gemüsebouquet. 48.00

Am Oster-Samstag nur auf Vorbestellung.