



Vorspeise

Sous-vide gegartes Kohlrabi mit Vanille,
konfierte Erdbeeren, frische Sprossen und
Quinoa-Cracker mit Zitronenthymian

Suppe

Leichte Kartoffel-Weinsuppe
mit Bärlauch-Croutons
Bio Holzofenbrötli

Hauptgang

Surprime von der Ribelmais-Poularde aus
St. Gallen mit Morchel-Jus,
gebackenen Pfälzer Karotten und
rotem Reis

Variante:
Schweizer Weiderind-Entrecote
mit Morchel-Jus

Vegetarische Variante:
Knödel mit Schweizer Bleu und
Pinienkernen

Käse

Junge Belper Knolle mit
Stangensellerie-Chutney
Bio Holzofenbrötli

Dessert

Rhabarber-Tartelette mit
Rhabarber-Coulis und
Mandelcrumble



Vorspeise

Sous-vide gegartes Kohlrabi mit Vanille,
konfierte Erdbeeren, frische Sprossen und
Quinoa-Cracker mit Zitronenthymian

Suppe

Leichte Kartoffel-Weinsuppe
mit Bärlauch-Croutons
Bio Holzofenbrötli

Hauptgang

Surprime von der Ribelmais-Poularde aus
St. Gallen mit Morchel-Jus,
gebackenen Pfälzer Karotten und
rotem Reis

Variante:
Schweizer Weiderind-Entrecote
mit Morchel-Jus

Vegetarische Variante:
Knödel mit Schweizer Bleu und
Pinienkernen

Käse

Junge Belper Knolle mit
Stangensellerie-Chutney
Bio Holzofenbrötli

Dessert

Rhabarber-Tartelette mit
Rhabarber-Coulis und
Mandelcrumble