

**Vorschläge für Ihr Menü - Frühjahr / Sommer 2017**  
für Veranstaltungen ab 10 Personen

## Menü I

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle  
und viel Schnittlauch

★★★

Schweinefilet mit Aprikosenconfit,  
Brokkoli und  
Tagliolini

★★★

Beerengrütze im Glas  
mit Schlagrahm

(27,00 € je Person)

## Menü II

Kartoffelcrèmesuppe  
mit Lauchpesto und Brotcroûtons

★★★

Lachssteak vom Grill  
mit Zucchini-Tomatengemüse  
und Zitronengrasrisotto

★★★

Kokosnuss-Mousse  
mit Zitrusfrüchtesalat und frischer Minze

(30,00 € je Person)

### Menü III

Kleiner gemischter Salat

★★★

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit Lembergersauce und Bratkartoffeln

★★★

Hausgemachter Ofenschlupfer  
mit Vanillesauce

(35,00 € je Person)

### Menü IV

Eichblattsalat mit Balsamico-Dressing,  
gerösteten Cashewkernen und  
geschmolzenen Tomaten

★★★

Medium gegrillter Lammrücken  
mit Rosmarinjus, feinen Bohnen  
und Kartoffelgratin

★★★

Rhabarberkompott mit Mascarpone  
und Butterstreusel im Glas serviert

(35,00 € je Person)

## Menü V

Thunfisch-Carpaccio mit  
Wasabi-Vinaigrette und Sprossensalat

★★★

Filetteller vom Rind und Schwein  
mit Champignons in Rahm und Butterspätzle

★★★

Nougat-Mousse mit  
Kirschkompott und Minzpesto

(38,00 € je Person)

## Menü VI

Saisonales Angebot

Spargelsalat mit Tomaten-Concassée  
und Pinienkernen

★★★

Rinderfilet mit frischem Stangenspargel,  
neuen Kartoffeln, Kräuterflädle  
und Sauce Hollandaise

★★★

Frische Erdbeeren mit  
Kokosnuss-Vanille-Parfait

(40,00 € je Person)

Ihr einheitliches Menü ist selbstverständlich frei kombinierbar. Wenn Sie einen speziellen Produktwunsch haben - sprechen Sie uns einfach darauf an.