

Frühlings-Gilde-Menü „Johannisburg“

Vorspeisenvariation

- Bärlauch Cremesuppe mit flambierten Morcheln
- Tatar von der Forelle mit Rauchlachs
und grünem Spargel Espuma

Lamm- Rücken im Rohschinkenmantel
auf Frühlings Risotto mit Meerrettich

Gebratenes Kalbssteak,
auf Morchel-Wildspargel-Ragout und Strozzapreti

Dessert-Käse

Ur-Schwyzer, Stilton-Portwein, Jersey Camembert BIO ZH

Joghurteis mit Rhabarber Variation

Menü komplett	110
4-Gang-Menü	98
3-Gang-Menü	86

