

KIRSCHEN, CHIRSCHI

Die Gerichte aus vorgängigem Menu sind als Einzelportionen erhältlich, dort wo gekennzeichnet sowohl als grosse, wie auch als kleine Portion.

GERICHTE AUS DEM PRODUKTEMENU:

Eisberg mit Ziegenkäse, Seeländer Oliven & frischen Kirschen	9.50	14.50
Geräuchertes Schweizer Felchenfilet mit Kirschensauce und zweierlei Champignons an Eichberg-Blättern	12.50	18.50
Marinierte, sautierte Riesenkrevetten auf süss-sauren Melonen mit Pflanzblätz-Mischsalat und der fruchtigen Kirschenkaltschale	16.50	22.50
Fruchtig würzige Tomate – Aprikosensuppe serviert mit einem Kirschenfotzelschnittchen	8.50	14.00
Pochierte Alpen-Eglifilets mit Kirschen und Thymiansauce gratiniert		
Risotto aus rotem Wildreis und gebratener Zucchetti	24.00	32.00
Feta im Nussmantel mit lauwarmem Salat – griechisch inspiriert	19.00	27.50
Kalbskotlette nach Ramseier's Art, Apfelweinsauce, Spätzli , Broccoli und Apfel mit Kirschenkompott		37.50
Entenbrust an einer Kirsch – Eierlikörsauce, feine Schupfnüdeli und zarte Kefen	27.50	34.00
Testun di Barolo und Pecorino foglie di noce – Halbhartkäse aus Kuh- und Ziegenmilch mit Rotwein & Halbhartkäse aus Schafsmilch begleitet von Zopf und Kirschenkonfi		10.50
Von der Kirsche inspirierter Dessertteller		
Schwarzwälderparfait, zweierlei Glace, heisse- und Amarenenkirschen	11.50	
Beeren Dessert mit Münsinger Milch-Beerenshake und dem hausgemachtem Kirsch-Praliné		11.00