

«Neubad» Menüvorschläge Sommer

Sehr geehrte Gäste

Ihr Anlass soll so werden, wie Sie es sich vorstellen.
Dazu wollen wir mit Ideen und sorgfältiger Facharbeit beitragen.

Sie geniessen eine saisonale, kreative und marktfrische Küche.

Ihr Traummenü können Sie aus diesen Menüvorschlägen zusammenstellen.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü zu wählen.

Fisch- und Vegetarische Hauptgänge können immer miteinbezogen werden.

Wir beraten Sie gerne und stehen Ihnen bei allen Fragen zur Verfügung.

Das Neubad-Team

Vorspeisen

«Neubädli» Vitaminsalat frische Früchte Haus-oder Balsamicodressing	13.50
Blattsalat Haus-oder Balsamicodressing	12.50
Thunfischduett dreierlei Melone	26.50
Fenchelcarpaccio Orangen Parmesansplitter	16.50

Suppen

Melonenkaltschale Minze	14.50
Randen- Gazpacho Sauerrahmhaube	12.50
Selbstgemachte Rindsfleischbouillon Kräuterflädli	13.50

Hauptgänge

Fleisch:

Irishes Rindsfiletmedaillon Sommertrüffeljus Parmesanrisotto gebackene Petersilie	46.50
Kräuterschwein (niedergegart) Kräuterjus Kartoffelwürfel Blumenkohl	37.50
Lammierstück Rosmarinjus Petersilienkartoffelstampf Ratatouille	39.50
Kalbsfilet frischer Sommertrüffel und seinem Jus Bratkartoffeln Blattspinat	55.00
Ostschweizer Ribelmals Pouletsteak Rosmarinjus Weissweinrisotto Kirschtomaten	29.50

Fisch:

Seeteufelmedaillon Korianderschaum Sepiatintenrisotto Limette	42.50
Lachs (niedergegart) Salsa verde Baumnuss- Schlosskartoffeln Brunnenkresse	34.50

Vegetarisches:

Graupen Risotto Radicchio Schalotten getrocknete Tomaten Parmesanhobel	28.50
Hausgemachte Gnocchis Parmesansplitter Tomatenschaum	32.50

Dessert

Panna Cotta Waldbeerencoulis	12.50
Eiskaffee	10.50
Schoggi Tarte Sauerrahmglacé	19.50
Marinierte Erdbeeren Minze Timut- Pfefferglacé	14.50