

«Neubad» Menüvorschläge Frühling 2017

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» Kräutersalat gebratene Spargeln Tomaten Concassé Haus-oder Balsamicodressing	13.50
Blattsalat Haus-oder Balsamicodressing	12.50
Lachscarpaccio Vanille Fleur de sel Spinatblätter Randen	26.00
Gebackene Kalbsmilken Mesclunsalat Granatapfel- Limonendressing	21.50

Suppen

Grüne Spargelerèmesuppe Rahmhaube	14.50
Brunnenkressesuppe Bärlaucheroûtons	12.50
Selbstgemachte Rindsfleischbouillon Kräuterflädli	13.50
Pastinakenerèmesuppe Thymianeroûtons	12.50

Hauptgänge

Fleisch:

Irishes Rindfiletmedaillon Gewürzjus Frühlingkartoffeln gebratene Spargeln	46.50
Rosa Rindshuft Kräuterjus Timutpfefferkartoffelstampf Spargeltomaten & Rucola	37.50
Lammierstück Rosmarinjus Kartoffelstampf Peperonata gebratener Blumenkohl	43.50
Kalbsfilet Gewürzjus Kartoffelwürfel Orangen- Endivien	52.50
Perlhuhnbrust Thymianjus Tomaten- Basilikumkartoffelstampf	30.50

Fisch:

Rotbarsch geräucherter Paprikaschaum Sepiatintenrisotto Limette	42.50
Lachs (niedergegart) Salsa verde Baumnuss- Schlosskartoffeln Brunnenkresse	34.50

Vegetarisches:

Graupen Risotto Radicchio Schalotten getrocknete Tomaten Parmesansplitter	28.50
Hausgemachte Tagliolini gebratene Spargeln Proseccoschaum Kirschtomaten	32.50

Dessert

Crème brûlée Rosmaringlacé	16.50
Eiskaffee	10.50
Schoggi Tarte Sauerrahmglaçé	19.50
Marinierte Erdbeeren Minze Grapefruit- Pfefferglacé	14.50