

## *14-Gänge-Romantik-Menü*

Spinatsalat mit Blüten, eingelegten Feigen und Honig-Dressing

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen mit einem Kräuter-Blätterteigstengeli

\*\*\*

Fein aufgeschnittenes Roastbeef-Röllchen  
gefüllt mit Rucola, Artischocken und Gorgonzola  
auf einem Tomaten-Carpaccio mit Olivensalz

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Weisswein-Basilikumpesto und einer  
Ofen-Cherry-Tomate

\*\*\*

Kartoffel-Steinpilzravioli in Salbei Butter geschwenkt  
mit Nüssen und Parmesan-Späne garniert

\*\*\*

Pochiertes Eglifilet mit Kerbelschaum und mediterranem Gemüsespiess

\*\*\*

Gedämpftes Wirsing-Röllchen mit Karotten-Champignon und Sellerie gefüllt  
an einer leichter Trüffelsauce serviert

\*\*\*

Rissole vom Kalb auf einem Tagliolini-Nest mit einem Marsala-Thymian-Jus

\*\*\*

Himbeersorbet mit Prosecco «Gancia» und Basilikumblatt

\*\*\*

Geschmorrtes Lammhüftli auf einem Cherry-Tomaten-Minze-Ragout  
und gebratenen Kartoffelkugeln

\*\*\*

Hausgemachte Kartoffel-Galetten mit Radiccio-Konfi und frittiertem Rucola

\*\*\*

Bananen-Limettensalat mit Sauerrahm verfeinert und Granatapfel durchzogen

\*\*\*

«Sommerhimu» Blauschimmelkäse mit Kürbis-Chutney

\*\*\*

Mandelmousse mit einem Schokoladen-Vanille-Guetzli und Erdbeeren