

TAGESMENÜ MITTWOCH | 14. Mai

Frühlingsalat ¹¹

Hobelgemüse | geröstete Kerne

Geröstete Bundkarotten

Randen Hummus ¹² | Sauerampfer-Haselnuss Pesto ⁸ | Wildkräuter

oder

Rosa gebratener Tafelspitz

gebratene Polenta | Wintergemüse | Sauerampfer-Haselnuss Pesto ⁸

oder

Monatsfisch gebratene Forelle

Salzkartoffel | Spargel | Bärlauchbutter ⁷

Kokosnuss-Panna Cotta

Passionsfrucht | Mango

DAILY MENU WEDNESDAY | 14. May

Spring salad ¹¹

sliced vegetables | roasted seeds

Roasted carrots

beetroot hummus ¹² | sorrel hazelnut pesto ⁸ | wild herbs

or

Medium roasted cap of rump

roasted polenta | winter vegetables | sorrel-hazelnut pesto ⁸

or

Fish of the month roasted trout

boiled potatoes | asparagus | wild garlic butter ⁷

Coconut panna cotta

passion fruit | mango

Herkunftshinweis/origin information – Rind/beef & Forelle/trout: CH | Brote & Backwaren/breads & pastries: CH

Allergene/allergens: 1=Eier/eggs | 2=Erdnüsse/peanuts | 3=Fisch/fish | 4=Gluten/gluten | 5=Krebstiere/crustaceans | 6=Lupine/lupin | 7=Laktose/lactose | 8=Nüsse/nuts | 9=Schwefel/sulphites | 10=Sellerie/cellery | 11=Senf/mustard | 12=Sesam/sesame | 13=Soja/soya | 14=Weichtiere/molluscs