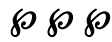
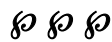


Muttertagsmenü 2026



**Seeländer Spargelmosaik mit Blumenkohl-Bärlauch-Humus
und Buttermilchsauce**



Kohlrabi-Chilisuppe mit Kartoffel-Erbsenkrokette



**Swiss Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
glasierte Seeländerspargeln und Bäckerinnenkartoffeln
oder**

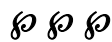
**Zanderfilet sautiert mit Cedri-Zitronenschaum auf
Sämiger Fregola Sarda mit Seeländer Spargeln**

oder

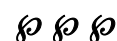
**Sämige Fregola Sarda mit Seeländer Spargeln, Morcheln,
Cedri Zitronen und Kräutersalat**



Assortierter Käseteller mit Feigensenf und Fruchtebrot



**Windbeutel mit Vanille-Erdbeercreme gefüllt
Sauerrahmglace und Erdbeeren**



Menü Kalb im Hauptgang 3 Gänge 81.- 4 Gänge 91.- 5 Gänge 101.-

Menü Fisch im Hauptgang 3 Gänge 75.- 4 Gänge 85.- 5 Gänge 95.-

Menü Vegi im Hauptgang 3 Gänge 65.- 4 Gänge 75.- 5 Gänge 85.-

Kinderteller – Paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse und Bratkartoffeln 25.-