



Fertig komponierte Menus für das ganze Jahr

Empfehlungen für Anlässe ab 10 Personen



Menü 1

Bunter Blattsalat,
junges Gemüse, Ricotta, Pumpernickel

Maispoularde
Rotweinjus, Polenta,
Marktgemüse

Mango-Sorbet

49.00

Menü 2

Pilz „Cappuccino“

Black Angus Rindsfilet
Kräuterkruste
Rosmarin-Chips, Marktgemüse

Mandel-Cake, Meringue, Baumnuss

76.00



Menü 3

Brotsalat „Panzanella“,
Riesenkrevetten, Kräutersalat
Saisonale Frucht z.B: Wassermelone
Aceto Balsamico di Modena

Doradenfilet
Kartoffelstampf, Frühlingszwiebeln
Zitronenschaum

„Caipirinha“
Limetten Sorbet
Cachaça Magnifica, Rohrzucker, Limette, Minze

68.00

Menü 4

Sellerie Tartar, Apfel, Baumnuss

U.S.-Roastbeef rosa gebraten
Pfeffersauce, Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Lauwarmes Schokoladensoufflée
Vanille

78.00



Menü 5

Sashimi vom Tuna, Lachs & Kingfish

Rotes Fisch Gemüse Curry

Reis

Ananas, Kokosnuss, Basilikum

67.00

Menü 6

Räuschlingsüppi, Kresse, Schnittlauchöl

Schweinsfilet im Speckmantel

Kräuterjus, Fregola Sarda, Mascarpone

Spinat

Sablé, Schokolade, Sponge

69.00



Menü 7

Fois Gras Terrine
Brioche

Atlantiklachs-Medaillon sous-vide gegart
Schnittlauch, Kartoffel-Mousseline, Fenchelpollen

Schweizer Premium Kalbskarreebraten
Kräuterjus, Blätterteig Marktgemüse

Banane, Gurke, Vanille

86.00

Menü 8

Burrata, bunte Tomaten, Rucola

Wolfsbarschfilet
Risotto, Meeresspargel, Dillschaum

Panna Cotta

67.00



Gourmetmenü "Green Inn"

Amuse Bouche

Blumenkohlvariation & Trüffel

Safranrisotto, Seeteufel-Medaillons, Gold

Zitronensorbet

Duett von Pata Negra

Backe & Rack

Rosmarinjus, Kartoffelcrème

Randen, Schokolade, Basilikumzucker

119.00

Persönliche Menübesprechung

Gerne dürfen Sie sich auch ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Wir beraten Sie gerne.

Vegetarisches Menü

Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein marktgerechtes vegetarisches Menü zusammen