

3 - Gang Culinarium Beispielmenu

Vorspeise

Mariniertes Rindstatar nach Waldhotel Art
mit Eigelbcrème | Nüssli-Salat | Kapern und Toast

oder

Ananassaft

Hauptgang

Swiss-Lachs aus Lostallo
an Spinat-Rahmsauce
auf Venere-Reis | Spitzkohl | kleinem Kräutersalat

oder

Kartoffelgnocchi
an Pilzsauce mit gehobelten Waldchampignons

Dessert

Hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu
mit marinierten Apfelstücken | Apfelpürée

oder

Käseteller

3 - Gang Culinarium Beispielmenu

Vorspeise

Duett vom norwegischen Rauchlachs
Mousse und Tatar angemacht | Zitronen-Sauerrahm |
Seehasenrogen | Limetten Chili-Gel | Dill

oder

Edelsaft von der Kirsche

Hauptgang

Schweizer Rindsentrecôte Medaillon
an Rosmarin-Honigrahmsauce
Sellerie-Baumnuss-Flan | Rosenkohl | Glühweinbirne

oder

Blaues Trüffel-Kartoffel Püree
Sellerie Thymian Flan | Tomaten-Gemüse Sauce |
Edamame | Sous Vide Radieschen

Dessert

Zwetschgentraum
Zwetschgen Cheesecake mit eingelegten Kirschen
und Zwetschgen – Zimt – Sorbet

oder

Käseteller

3 - Gang Culinarium Beispielmenu

Vorspeise

Kürbis-Orangensuppe
mit Orangenöl und Kürbiskernen

oder

Tomatensaft

Hauptgang

Gebratener Zander
an Blutorangensauce | Beluga-Linsen |
Staudensellerie | Butternusskürbis

oder

Scheibe von gebackenem Quinoa Tricolore
an Estragon Rahmsauce
Urkarotten-Püree | Minikarotten | Kerbel
roter Peperoncini | Karotten Chip Deko

Dessert

Dreierlei Schokoladenmousse-Würfel
Gewürzmandarine | Appenzeller Ingwerbier-Gel

oder

Käseteller