

Jahreszeitenbuffet 6. März 2026

Brot & Butter

Urdinkel | Salz | Hefe | Wasser

Hausgemachtes Urdinkel-Bauernbrot mit 20 Stunden Gärzeit

Brennessel-Kräuterbutter und rotes Zwiebelchutney

Vorspeise & Suppe

Milke | Salat | Birne | Joghurt

Milke paniert, Kräuter- und Blattsalate, Birnen glasiert, Joghurtdressing

Rüebli | Randen | Rettich

Rüeblisuppe, glasiertes Wurzelgemüse als Einlage

Fleisch/Fisch

Kalb | Morchel | Kartoffel | Gemüse

Kalbshohrrücken rosa, Morchelrahmsauce, neue Kräuter-Bratkartoffeln, Saisongemüse

Forelle | Petersilienwurzel | Kresse | Radiesli

Forelle mit Kräuterkruste, Petersilienwurzel-Risotto, Kresse frisch, Radiesli glasiert

Vegetarisch

Fenchel | Safran | Baumnuss | Chiccorée

Safranteig-Ravioli mit Fenchel-Baumnussfüllung, Chicorée an Cremesauce (Hafermilch)

Dessert

Streuselkuchen | Rhabarber | Apfel

mit Milch-Glacé