

Jahreszeitenbuffet 8. Mai 2026

Brot & Butter

Urdinkel | Salz | Hefe | Wasser

Hausgemachtes Urdinkel-Bauernbrot mit 20 Stunden Gärzeit

Kressebutter und rotes Zwiebelchutney

Vorspeise & Suppe

«Eulachforelle» | Blumenkohl | Gurke | Senf

Kaltgeräucherte Lachsforelle, gebratener Blumenkohl, Gurken-Senf-Relish

Bärlauch | Wachtelei | Sonnenblumenkerne

Bärlauchsuppe, Wachtelei, Sonnenblumenkern-Cracker

Fleisch/Fisch

Rind | Spargel | Polenta | Kräuter | Senf

Rinds Entrecôte rosa, Spargeln, gebratene Polentaschnitte, Kräuter-Senfbutterm

Hecht | Kartoffeln | Erbsen | Sauce-Tartare

Hecht im Bierteig, hausgemachte Pommes, Erbsenpüree mit Minze, Sauce-Tartare

Vegetarisch

«Vegetarische Jakobsmuscheln» | Rüebl | Bärlauch | Fregola Sarda

Kräuterseitling-Rondellen gebraten, Baby-Rüebl geröstet, Bärlauch-Fregola Sarda

Dessert

Milch | Honig | Hafer

Milch-Glacé, Honig-Hafer-Granola, Frühlingsblüten