

Jahreszeitenbuffet 5. Juni 2026

Brot & Butter

Weizen | Salz | Hefe | Wasser | Olivenöl

Hausgemachtes Ciabatta mit 48h Gärzeit

Thymian-Zitronenbutter und Aprikosen-Chutney

Vorspeise & Suppe

«Eulachforelle» | Himbeere | Kapern | Tomaten

Kaltgeräucherte Lachsforelle, Tomatensalat, Himbeervinaigrette, frittierte Kapern

Erbsen | Crème Fraîche | Speck

Erbsensuppe mit Crème Fraîche und knusprigem Speck

Fleisch/Fisch

Rind | Sommergemüse | Kartoffel | Kräuter | Senf

Rindsentrecôte rosa, Gemüse und Bratkartoffeln aus dem Ofen, Kräuter-Senfbutterm

Wels | Oliven | Basilikum | Ratatouille

Wels mit Olivenkruste, Basilikum-Pasta, Ratatouille

Vegetarisch

Bohnen | Kartoffel | Tomate

Bohnenburger im Brioche-Brötli, Essiggemüse, Gewürzketchup

Dessert

Beeren | Holunderblüte | Kürbiskerne

Marinierter Beerensalat, Holunderblüten-Parfait, karamellisierte Kürbiskerne