

FESTLICHE MENÜS IN DREI GÄNGEN

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5
Tomatensuppe mit Crème fraîche und Basilikum 13.00	Blattsalat mit gekochtem Ei, gebratenen Pilzen, Speckwürfeli und Frenchdressing 15.00	Pikante Apfel-Curry Suppe 13.00	Gemischter Blattsalat mit Bündner Mostbröckli und gehobeltem Sprinz 21.00	Gemischter Gemüsesalat an einer Kräutervinaigrette 18.00
Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce mit buntem Gemüse und Spätzli 38.00	Gebratenes Schweinsrückensteak an Portweinjus mit Ofengemüse und Bratkartoffeln 35.00	Gebratene Felchenfilets an Mandelbutter, Blattspinat Salzkartoffeln 36.00	Rindsschmorbraten al Barolo Gemüse garnitur Bündner Pizzokel 38.00	Linsen – Curry mit Gemüse und Früchte Crème fraîche 26.00
Bayrische Crème mit Orangensalat 14.00	Panna Cotta mit frischen Beeren CHF 13.00	Karamelköpfler nach Grossmutter's Art 12.00	FrISCHE Erdbeeren mit Vanille Eis 14.00	Wiener Eiscafee 13.00
Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir verwenden nur CH Fleisch. Unsere Preise verstehen sich inkl. 7.78% MwSt.				

FESTLICHE MENÜS IN VIER GÄNGEN

Menü 6	Menü 7	Menü 8	Menü 9	Menü 10
Antipastiteller mit Vitello tonnato, Trockenfleisch, grilliertem Gemüse, Büffelmozzarella und marinierten Tomaten 22.00	Bunte Blattsalate mit Parma Rohschinken 22.00	Carpaccio von grilliertem Gemüse mit San Daniele Schinken und Basilikumpesto 21.00	Weisser & Grüner Spargel an Sauce Hollandaise Rosmarinkartoffeln 21.00	Salatbuffet „Kittenmühle“ mit Diversen Saucen 22.00
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Lauchbett. 21.00	Kräuterschaumsuppe mit gebratener Pouletbrüstli. 14.00	Rüebli-Currysuppe 14.00	Zitronengras Suppe „Asia style“ 14.00	Saisonale Suppe 13.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Gemüsebouquet, Kartoffelgratin und Barolojus 48.00	Lammentrecôte Rosmarinjus auf Blattspinatbeet Kartoffelgratin 46.00	Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit Kartoffelstock und buntem Gemüsebouquet 56.00	Rindsfilet „Wellington“ Gemüsegarten Strohkartoffeln 58.00	Rindsfiletsmedaillon vom Grill Sauce Bearnaise Gemüsevariation Dauphine Kartoffeln 58.00
Dreierlei Sorbet mit Marsala-Sabayon 16.00	Apfel-Tarte mit Vanilleglace CHF 14.00	Mousse au chocolat mit Passionsfrucht 16.00	Crêpes Sûzette mit Vanille Eiscreme 18.00	Dessertbuffet nach Art des Chefs 21.00
Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir verwenden nur CH Fleisch. Unsere Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt.				

FESTLICHE MENÜS IN FÜNF GÄNGEN

Menü 11	Menü 12	Menü 13	Menü 14	Menü 15
Sushi Variatiion „Alte Laterne“ 22.00	Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Sbrinz 21.00	Rindstatar pikant gewürzt Mini Brioche 22.00	Gebackene, panierte Felchenstreifen mit Sauce Tartare an bunten Blattsalaten 21.00	Thunfischtartar an Kokossauce Toast und Butter 24.00
Bouillabaise „Kittenmühle“ 18.00	Meeresfrüchteravioli auf Gemüwestreifen Pernodsauce 21.00	Riesling – Weissweinsuppe mit Schaumkrone 14.00	Apfel-Currysuppe 16.00	Kraftbrühe Royal mit Eierstich und Gemüse 16.00
Zweierlei Filet serviert in zwei Gängen: 1. Gang Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet	Herrliberger Topf Serviert in 2 Durchgängen!	Chateau Briande mit Sauce Bearnaise in 2 Gängen serviert	Kalbsrücken an Morchelsauce In 2 Gängen serviert Gemüsevariation Hausgemachte Basilikumnudeln	Rehrücken „Baden Baden“ Reichhaltig garniert Serviert in 2 Gängen 62.00
2. Gang Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet CHF 58.00	Dreierlei Filet vom Rind, Kalb und Schwein an Steinpilzsauce, Rahmspinatspätzli Grilltomate und Rüebl CHF 58.00	Chateau Briande Sauce Bearnaise. Gemüsevariation Kartoffelgratin 62.00	Kalbsrücken an Morchelsauce Gemüsevariation Kartoffelgratin 56.00	
Ananas Carpaccio mit PistazienHonigmarinade und Kokosglace 18.00	Schokoladen-Passionsfrucht mousse mit Sauerrahmglace 16.00	Schoggiküchlein mit Sauerrahmglace und Sauerkirschen 17.00	Dessertteller „sûrprise“ 18.00	Crepes Sûsette Mit Vanille Eis 18.00
Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir verwenden nur CH Fleisch. Alle unsere Preise inkl. 7.7 % MwSt.				