

## FESTLICHE MENÜS IN DREI GÄNGEN

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5
Tomatensuppe mit Crème fraîche und Basilikum 14.00	Blattsalat mit gekochtem Ei, gebratenen Pilzen, Speckwürfeli und Frenchdressing 18.00	Pikante Apfel-Curry Suppe 15.00	Gemischter Blattsalat mit Bündner Mostbröckli und gehobeltem Sprinz 22.00	Gemischter Gemüsesalat an einer Kräutervinaigrette 21.00
Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce mit buntem Gemüse und Spätzli 39.00	Gebratenes Schweinsrückensteak an Portweinjus mit Ofengemüse und Bratkartoffeln 38.00	Gebratene Felchenfilets an Mandelbutter, Blattspinat Salzkartoffeln 38.00	Rindsschmorbraten al Barolo Gemüse garnitur Bündner Pizzokel 41.00	Linsen – Curry mit Gemüse und Früchte Crème fraîche 32.00
Bayrische Crème mit Orangensalat 17.00	Panna Cotta mit frischen Beeren CHF 16.00	Karamelköppli nach Grossmutter's Art 14.00	Frische Erdbeeren mit Vanille Eis 16.00	Wiener Eiskaffee 14.00
<b>Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir verwenden nur CH Fleisch. Unsere Preise verstehen sich inkl.7.78% MwSt.</b>				

## 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 24.00	Carpaccio von grilliertem Gemüse mit San Daniele Schinken und Basilikumpesto 26.00	Weisser & Grüner Spargel an Sauce Hollandaise Rosmarinkartoffeln 28.00	Salatbuffet „Kittenmühle“ mit Diversen Saucen 28.00
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Lauchbett. 24.00	Kräuterschaumsuppe mit gebratener Pouletbrüstli. 17.00	Rüebli-Currysuppe 16.00	Zitronengras Suppe „Asia style“ 16.00	Saisonale Suppe 14.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Gemüsebouquet, Kartoffelgratin und Barolojus 54.00	Lammentrecôte Rosmarinjus auf Blattspinatbeet Kartoffelgratin 52.00	Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit Kartoffelstock und buntem Gemüsebouquet 58.00	Rindsfilet „Wellington“ Gemüsegarten Strohkartoffeln 64.00	Rindsfiletsmedaillon vom Grill Sauce Bearnaise Gemüsevariation Dauphine Kartoffeln 62.00
Dreierlei Sorbet mit Marsala-Sabayon 18.00	Apfel-Tarte mit Vanilleglace CHF 16.00	Mousse au chocolat mit Passionsfrucht 17.00	Crêpes Sûzette mit Vanille Eiscreme 18.00	Dessertbuffet nach Art des Chefs 22.00
<b>Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir verwenden nur CH Fleisch. Unsere Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt.</b>				

## FESTLICHE MENÜS IN FÜNF GÄNGEN

Menü 11	Menü 12	Menü 13	Menü 14	Menü 15
Sushi Variatiion „Alte Laterne“ 26.00	Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Sbrinz 23.00	Rindstatar pikant gewürzt Mini Brioche 26.00	Gebackene, panierte Felchenstreifen mit Sauce Tartare an bunten Blattsalaten 24.00	Thunfischtartar an Kokossauce Toast und Butter 26.00
Bouillabaise „Kittenmühle“ 24.00	Meeresfrüchteravioli auf Gemüwestreifen Pernodsauce 22.00	Riesling – Weissweinsuppe mit Schaumkrone 16.00	Apfel-Currysuppe 16.00	Kraftbrühe Royal mit Eierstich und Gemüse 16.00
<b>Zweierlei Filet serviert in zwei Gängen:</b> 1. Gang Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet	<b>Herrliberger Topf Serviert in 2 Durchgängen!</b>	<b>Chateau Briande mit Sauce Bearnaise in 2 Gängen serviert</b>	<b>Kalbsrücken an Morchelsauce In 2 Gängen serviert</b> Gemüsevariation Hausgemachte Basilikumnudeln	Rehrücken „Baden Baden“ Reichhaltig garniert Serviert in 2 Gängen 62.00
2. Gang Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet CHF 64.00	Dreierlei Filet vom Rind, Kalb und Schwein an Steinpilzsauce, Rahmspinatspätzli Grilltomate und Rüebl CHF 64.00	Chateau Briande Sauce Bearnaise. Gemüsevariation Kartoffelgratin 62.00	Kalbsrücken an Morchelsauce Gemüsevariation Kartoffelgratin 64.00	
Ananas Carpaccio mit PistazienHonigmarinade und Kokosglace 18.00	Schokoladen- Passionsfruchtmousse mit Sauerrahmglace 17.00	Schoggiküchlein mit Sauerrahmglace und Sauerkirschen 18.00	Dessertteller „sûrprise“ 22.00	Crepes Sûzette Mit Vanille Eis 18.00
<b>Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir verwenden nur CH Fleisch. Alle unsere Preise inkl. 7.7 % MwSt.</b>				

