



## Muttertagsmenu's vom 08. Mai 2011

### Vorspeisen:

Markgräfler Spargelschaum - Süppchen  
mit gerösteten Mandelscheiben

Fr. 9.50

\*\*\*

Champagnerrisotto mit „Hägglinger Waldpilzen (mind. 15 Sorten)“  
Fr.17.50 oder als Hauptgang Fr. 27.50

\*\*\*

Taufrischer Frühlingsblattsalat mit Birnenbalsamico und Baumnussöl  
Fr. 12.50

\*\*\*

Weisse Markgräfler Spargeln mit Zitronenquarkmayonnaise  
oder Holländischer Sauce

Fr. 19.50

### Hauptgänge:

Kalbsschulterbraten mit frischen Morcheln und Cognac Rahmsauce  
Hausgemachte Nudeln und marktfrisches Gemüse

Fr. 34.50

\*\*\*

Schweinssteak grilliert mit Kräutermoussline  
Pommes frites, marktfrisches Gemüse

Fr. 32.50

\*\*\*

Black Angus Roastbeef am Stück gebraten mit Chorizosauce  
Champagnerrisotto, marktfrisches Gemüse

Fr. 42.50

\*\*\*

Fangfrische Eglifilets im hauchdünnen Backteig  
Neue Salzkartoffeln mit Salsa verde und Spargelrahmgemüse

Fr. 39.50

### Süssspeisen, Käse:

Grossmuetter's Gschlabber ( Brännli Crème)

Fr. 9.50

\*\*\*

Coupe Romanoff mit Freiland Erdbeeren und Vanille-Eis

Fr. 12.50

\*\*\*

Variation mit Rhabarber, vom Törtchen, Kompott und Sauerrahmeis

Fr. 14.50

\*\*\*

Beeler's Rohmilchkäse vom Wagen nach Wahl mit Nussbrot