

Sommer

Vorschlag 1

Sommerliches Salatbouquet an Balsamico-Dressing
mit gebratenem Bodenseefelchenfilet und Pinienkernen

Gazpacho Andaluz mit Croûtons
(kalt servierte andalusische Gemüsesuppe)

Lammnierstück mit Rosmarin gebraten an Portweinsauce
Kartoffelgratin und Blattspinat

Cappuccino-Mousse mit frischen Beeren

CHF 88.00 pro Person

Vorschlag 2

Black-Tiger-Riesencrevettenspiess auf Salat von Kirschtomaten
und Mozzarellakugeln, Pesto Sauce

Fischsuppe „Stein am Rhein“ mit knusprigem Knoblauchbrot

Gratiniertes Zanderfilet an Champagnersauce
dreierlei Reis und Kefengemüse

Pochierte Pfirsiche mit Parfait von weisser Schokolade an Himbeersauce

CHF 88.00 pro Person

Vorschlag 3

Tomatenconsommé mit Basilikumnocken

Egli-, Zander-, und Lachswürfel mit Gemüse
im Brickblatt gebacken an leichter Chardonnay-Sauce

Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Balsamico-Schalottensauce,
Herzogin-Kartoffeln und marktfrischem Gemüse

Frische Beeren aus der Region mit hausgemachter Joghurtglace

CHF 91.00 pro Person

Vorschlag 4

Dreierlei Melonen mit mildem Serrano-Schinken

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumrahm

Entrecôte vom heimischen Rind an Eierschwämmli-
sauce, neuen Kartoffeln und grünen Bohnen

Sorbetpalette „Chlosterhof“
(Vier verschiedene hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten)

CHF 92.00 pro Person