

Frühlings-Gilde-Menü „Johannisburg“

Frühlings-Trilogie:

Brennnessel-Gazpacho

Kaninchenfilet mit Tessiner Feigensenf auf Rhabarberkompott

Lauwarmer Spargelsalat mit Tomaten-Pinienkernsalsa
und einer gebratenen Riesencrevette

Im „EMMAIA“ geschmortes Lamm-Ragout
auf Bärlauch-Risotto mit Pecorino

Gebratenes Kalbssteak,
auf Morchel-Wildspargel-Ragout und Strozzapreti

Dessert-Käse

Ur-Schwyzer, Stilton-Portwein, Jersey Camembert BIO ZH

Dessert-Variation

Rhabarber-Torteletts, Holunder-Parfait, Prosecco-Sorbet

Menü komplett 110

4-Gang-Menü 98

3-Gang-Menü 86

