



FLYING DINNER

Die liebevoll kreierten Gänge unserer Flying Dinners werden Ihnen von unserem professionellen Serviceteam laufend serviert. Ihre Gäste können selbst zwischen den verschiedenen Köstlichkeiten entscheiden und sich in der lockeren Atmosphäre zwanglos unterhalten.

FLYING DINNER FRÜHLING

MÄRZ - MAI 2017

MENÜ 1 - 48 CHF

Saisonaler Flammkuchen

Bärlauch-Schaumsuppe

Konfierter Saibling
mit Fenchel Kräutersalat

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Oliven & Tomaten

Gebratene Maispoulardenbrust
mit Kräuterrisotto

MENÜ 2 - 56 CHF

Rindstatar mit Toast

Hausgebeizter Graved Lachs
mit Olivenöl & Orange

Winzerschaumsuppe
mit Kernen & Trauben

Bergkäse-Ravioli
mit Belper Knolle

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit knuspriger Rösti

MENÜ 3 - 66 CHF

Gebratene Jakobsmuschel
auf Erbsen-Pfefferminzpüree & Limmetensauce

Spargelschaumsuppe
mit Kalbsmilken

Burrata
mit Mango-Avocado Sauce & Pinienvinaigrette

Wachtel-Spiegelei
mit frischem Salat & Sauce Hollandaise

Doppeltes Rindsentrecôte
mit Kalbsjus, Polentaschnitte & Carciofini

DESSERTS

Gebrannte Crème
CHF 6

Löffel Mousse au Chocolate
CHF 6

Tiramisù alla Locanda
CHF 7

Erdbeer-Champagner Süppchen
CHF 7

Rhabarber Trifle
CHF 8

Zitronentarte mit Mascarponeglace
CHF 8