

Speisekarte



BAD BALGACH
by Schützelhofer

Muttertagsmenü

Amuse - Bouche



Variation vom Black Angus Rind

mediterrane Gemüsevinaigrette | eingelegtes Gemüse | Sauerrahm - Limettenterrine



Currysuppe | Zitronengrass | Kokos | Koriander

Räucherlachs | erfrischende Mango Salsa | Korallenhippe



½ Rock Lobster | Krustentiersauce

Kartoffel - Schaum | weisser & wilder Spargel | frischer Schnittlauch



Simmentaler Kalbsrücken rosa gebraten | Gartenkräuter - Cognacschaum

Trüffel - Gratin | Eierschwämmli | Frühlingsgemüse



Lauwarmes Kuchlein aus piemonteser Haselnüssen & Schokolade

Erdbeeren | Sauerrahm - Limettenglacé | geeistes Holunder Süppchen

3 Gang – Suppe, Hauptgang, Dessert – CHF 108.00

3 Gang – Vorspeise, Hauptgang, Dessert – CHF 120.00

4 Gang Variation oder Rocklobster, Suppe, Hauptgang, Dessert CHF 145.00

5 Gang CHF 179.00

Vorspeisen

Variation vom Black Angus Beef	38
mediterrane Gemüsevinaigrette eingelegtes Gemüse Sauerrahm - Limettenterrine	
mit Osietra Kaviar	plus 30
Nüsslisalat „Mimosa“	20
Rheintaler Biolandeier lauwarmer Speck	
Radieschen bunte Cherry - Ramati Tomaten Butter - Croûtons	
zusätzlich mit ½ südafrikanischem Rock Lobster Tail pro Stück	plus 18
½ Rock Lobster Krustentiersauce	38 60
Kartoffel - Schaum weisser & wilder Spargel frischer Schnittlauch	
Currysuppe Zitronengrass Kokos Koriander	22
mild geräucherter Lachs Mango Salsa Korallenhippe	

Hauptspeisen

Simmentaler Kalbsrücken rosa gebraten | Gartenkräuter - Cognacschaum 65
Trüffel - Gratin | Eierschwämmli | Frühlingsgemüse

«Lady Cut» Rinderfilet 68
Nussbutter - Kartoffelmousseline | glasiertes Gemüse
zusätzlich mit ½ südafrikanischem Rock Lobster Tail pro Stück plus 18

Wolfsbarschfilet | Hummernage 60
Kartoffelschaum | Junglauch

Hausgemachte Taglierini | Eierschwämmli 38
Basilikum | kleines Gemüse | getrocknete Tomaten
zusätzlich mit ½ südafrikanischem Rock Lobster pro Stück plus 18



Weisser Spargel aus Diepoldsau

Klassisch

Weisser Spargel aus Diepoldsau 33 44
neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder Vinaigrette oder flüssige Butter



Zusätzlich mit

- rosa gebratenem Kalbsrücken 42
- Black Angus Rinderfilet "Lady Cut" ca. 160 Gramm 45

Dessert & Käse

Lauwarmes Küchlein aus piemonteser Haselnüssen & Schokolade	24
Erdbeeren Sauerrahm - Limettenglace geeistes Holunder Süppchen	
Variation von hausgemachten Sorbets	18
Affogato	12
Espresso Bourbon - Vanilleglace	
mit 2 cl Vecchia Romagna	plus 7
Auswahl von Hart - und Weichkäse	22
Feigensenf Birawegg	

Grappa & Süßwein

Grappa Berta Tre Soli Tre	2 cl	44%	16
Grappa Riserva Antica Cuvée	2 cl	41%	15
Nonino Edition Imperiale			
Taylor's RESERVE TAWNY PORT	2 cl	20%	12.5
HISTORIC LIMITED EDITION			

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser Süßwein Angebot. Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1 % MWST
Fleisch: Kalb Schweiz, Rind: Schweiz, Australien, Reh Österreich, Deutschland, Geflügel Schweiz, Ungarn
und Frankreich, Schwein: Italien, Thunfisch: Atlantischer Ozean, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Lach: Norwegen Scampi

Allergene und andere Inhaltsstoffe der Lebensmittel: Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.