



17. Mai



Tavolata «Nose to tail»

Mit abgestimmter Weinbegleitung
zu jedem Gang

Tavolata «Nose to tail» vom Kalb

Mit abgestimmter Weinbegleitung zu jedem Gang

Tavolata am Samstag, 17. Mai 2025, ab 18.30 Uhr

Klassisches Menü

Kalte Vorspeise

Tatar | Rosmarin-Sable | Senfkaviar
Gebackene Kalbsmilken
Buttermilch-Panna-Cotta mit Bärlauchöl
Kalbsleber-Terrine | Waldorfsalat
Cumberlandsauce
*D'ombre et de lumière 2021 | Château
Lancyre | AOC Languedoc*

Suppe

Kalbscreme
Zungenwürfel | Schüttelbrot | Safran

Warme Vorspeise

Kutteln | Tomatensauce | Gemüsestreifen
Hausgemachte Cannelloni
Hinkelstein-Espuma
Kalbs-Pie | Kartoffelpüree
*Blaufränkisch 2021 | Triebaumer
Regina + Günter | Burgenland*

Hauptgang

Gefüllte Kalbsbrust | Flanksteak
Eschalottenconfit | Kalbsjus
Spargel | Gemüse aus unserer Gärtnerei
Bärlauchspätzli | Risotto-Schnitten
*ComeMe C. Beretta 2022 | Pasqua Vigneti e
Cantine | IGT Veneto*

Dessert

Gebrannte Heumilchcreme
Hafer-Parfait
Apfelstreuselkuchen
Blandice | Philippe Varone | AOC Valais

Vegetarisches Menü

Kalte Vorspeise

Okara-Tatar | Rosmarin-Sable | Senfkaviar
Falafel
Buttermilch-Panna-Cotta mit Bärlauchöl
Linsen-Terrine | Waldorfsalat
Cumberlandsauce
*D'ombre et de lumière 2021 | Château
Lancyre | AOC Languedoc*

Suppe

Spargelcreme
Schüttelbrot | Safran

Warme Vorspeise

Pulled Pilz | Tomatensauce
Gemüsestreifen
Spinat-Ricotta-Cannelloni
Gemüse-Pie | Kartoffelpüree
*Blaufränkisch 2021 | Triebaumer
Regina + Günter | Burgenland*

Hauptgang

Gemüse-Chartreuse
Eschalottenconfit | Gemüsejus
Spargel | Gemüse aus unserer Gärtnerei
Bärlauchspätzli | Risotto-Schnitten
*ComeMe C. Beretta 2022 | Pasqua Vigneti e
Cantine | IGT Veneto*

Dessert

Gebrannte Heumilchcreme
Hafer-Parfait
Apfelstreuselkuchen
Blandice | Philippe Varone | AOC Valais

Preis pro Person inkl. Weinbegleitung, Usterwasser, Bio Fairtrade Espresso oder Kaffee: CHF 140.–

Tischreservierung erwünscht: 058 8610 820 oder online

Herkunft Kalb: Jolanda Schweizer | Wila