



Pfingstsonntag Abendbuffet

Buffet ab 17:30 Uhr bis 20:30 Uhr | Dessert und Käse bis 21:00 Uhr

À la carte Essen an diesem Abend ausschließlich aus dem Buffet. [Extra Karte nur für Kinder](#)

Bunte Salat-Bar | Baguette

Genueser Vinaigrette | Joghurt-Honig-Dressing

Spargelcremesuppe natürlich selbstgekocht | Wasabi-Sahne

Verschiedene hausgemachte Antipasti wie:

Zucchini | Aubergine | Paprika | Fenchel | Zwiebeln | Artischocken | Pilze

Mozzarella-Tomate mit Bärlauch-Pesto | Oliven | Fenchelsalami | Schinken

Steinpilz-Ravioli - vegetarische | Tomaten-Sugo | Parmesan

Lofoten Lachsfilet gegrillt | Safran Sauce

feine Scheiben vom Kalbsbraten leicht rosa gebraten | Rahmsauce

bunte Gemüse u.a. mit weißem und grünem Spargel

Fächerkartoffeln - schwedische Gratin Kartoffeln

Rohmilchkäse vom Brett | Tessiner Feigensenf | Trauben

Rhabarber-Crumble | Stracciatella-Eis

Pfingst-Buffer | für Kinder 5-12 Jahre | pro Person

19,50 | 44,00

À la carte aus dem Abendbuffet

Kleiner bunter mit Genueser Vinaigrette 7,50

Hausgemachte Antipasti | vegetarisch 15,50

Mozzarella mit Tomate und Bärlauch-Pesto 16,50

Spargelsuppe mit Einlage mit/ohne Wasabi Sahne ^{7|9} 8,50

Vegetarisches Steinpilz-Ravioli mit Tomaten-Sugo | Parmesan 22,50

Gegrilltes Lofoten Lachsfilet | Safran Sauce ^{4|7|9|14} 29,50

Feine Scheiben vom Kalbsbraten leicht rosa gebraten | Rahmsauce 29,50

zu beidem bunte Gemüse | Fächerkartoffeln - schwedische Gratin Kartoffeln

Rohmilch-Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf ^{1|7|10} 14,50

Coquette Rhabarber-Crumble | Stracciatella-Eis ^{1|3|7} 12,80

Weinempfehlung

2025 | Blanc de Noir vom Spätburgunder | weiß gekeltert | Demeter | 0,7l 32,50

2024 | Salwey Rosé | Kabinett | trocken | 0,7l 36,00

2020 | Chianti Vinciano | Fattoria di Calappiano | kBA | 0,7l 35,00

Wir bitten um Reservierung | Änderungen vorbehalten.