



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Mittwoch, 18. April bis Freitag, 20. April 2018

Genusslunch

Gebeiztes Lachsforellenfilet
Grapefruit • Avocado • Honig- Dillsauce

Kalbsrücken
Morcheln • Frühlingslauch • Erbsen • Spaghettini

oder

Gebratene Seezunge
Spargeln • Neue Kartoffeln

Käse vom Wagen
Schlorzi • Apfelsenf • Portweifeigen

oder

Crème brûlée
Erdbeeren • Rhabarbersorbet

3 Gang mit Dessert 72

3 Gang mit Käse 82

VS 24 / HG 42 / Käse 18 / Dessert 14

Klassiker

Kalbshackbraten Shiitake • Gemüse • Kartoffelmousseline	38
Rindsfiletspitzen Stroganoff Gemüse • Taglierini	44
Geschnetzeltes Kalbsfilet Gemüse • Rösti	46



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Genussmenu

Hummer • St. Jakobsmuschel
Karotten • Galangawurzel • Estragon • Yuzu

Morcheln
Ochsenschwanz • Radieschen • Lauch • Brunnenkresse

Steinbutt
Erbsen • Kefen • Crème fraîche • Minze

Swiss Prime Kalbsrücken
Milken • Spargeln • Miso- Hollandaise • Tortellini

Käse vom Wagen
Schlorzitarde • Apfelsenf • Feige • Rosmarin

Frühlingserwachen
Erdbeeren • Rhabarber • Weisse Schokolade • Joghurt

Menu komplett 178 / 4 Gang- Menu 148



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Genussmenu *V*

Hummus

Karotten • Galangawurzel • Estragon • Yuzu

Morcheln

Tomaten • Radieschen • Lauch • Brunnenkresse

Kräuterrisotto

Erbsen • Kefen • Crème fraîche • Minze

Geräuchte Ricottaravioli

Spargeln • Kohlrabi • Miso- Hollandaise

Käse vom Wagen

Schlorzitate • Apfelsenf • Feige • Rosmarin

Frühlingserwachen

Erdbeeren • Rhabarber • Weisse Schokolade • Joghurt

Menu komplett 155 / 4 Gang- Menu 135



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Davor

Rindsfilettatar • Senf • Apfelkapern • Eigelb	45
Entenleber • Granny Smith • Pflaumen • Baumkuchen • schwarze Nüsse	48
St. Jakobsmuschel • Quinoa • Fenchel • Karotten • Curry	48
Thuna • Yuzu • Avocado • Gurken • Wasabi	45

Dazwischen

Hummerbisque • Ravioli • Frühlingszwiebeln • Armagnac	32
Erbsenschaumsuppe • Morcheln • Tomaten	v 28
Morcheln • Ochsenchwanz • Radieschen • Lauch • Brunnenkresse	38

Hauptgang

Rindsfilet • Entenleber • Gemüse • Kartoffelmousseline	72
Kalbsfilet • Waldpilze • Gemüse • Taglierini	65
Lammcarré • Zwiebeln • Ratatouille • Zitronen-Polenta	62
Zanderfilet • Kohlrabi • Radieschen • Blattspinat • Kartoffeln	59
Seezunge • Gemüse • Limonenschaum • Dillkartoffeln	62

Danach

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern • Tonkabohnen • Beeren	24
Bananensplit 2018 • Mandeln • Vanille • Schokolade • Kokosnuss	24
Cheesecake • Passionsfrucht • Macadmaia • weisse Schokolade	24
Sorbets	16
Käse vom Wagen • Schlorzitate • Apfelsenf • Feige • Rosmarin	28

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Kalb: SwissPrimeGourmet; Rind: CH/US Prime Beef; Lamm: CH/AUS; Ente: F

Zander: CH/NL; Seezunge: Atlantik/NL; Steinbutt: SCO; Wolfsbarsch: FR

Hummer: WF Atlantik/USA; Tuna: ID; Jakobsmuschel: JP

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.