



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Mittwoch, 17. April bis Donnerstag, 18. April 2019

Genusslunch

Gebeizter Lachs
Radieschen • Couscous • Avocado • Fenchel

Rindsschmorbraten
Morcheln • Marktgemüse • Kartoffelmousseline

oder

Heilbuttmedaillon
Spargeln • Spinat • Erbsli • Safranrisotto

Käse vom Wagen
Schlorzi • Apfelsenf • Portweifeigen

oder

Rhabarbervariation
Caramel • Pistazien • Vanille

3 Gang mit Dessert 72

3 Gang mit Käse 82

VS 24 / HG 42 / Käse 18 / Dessert 14

Klassiker

Kalbshackbraten		38
Sherry-Pfeffersauce • Gemüse • Kartoffelmousseline		
Rindsfiletspitzen Stroganoff		44
Gemüse • Taglierini		
Tafelspitz		48
Apfel-Meerrettich • Wurzelgemüse • Röstkartoffeln		
Fettucine	V	38
Morcheln • Erbsen • Tomaten		



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Genussmenu

Bodensee Zander

Stangensellerie • Radieschen • Tropeazwiebeln • Granny Smith

Spargeln

Oktopus • Wildkräutersalat • Erbsen • Parmesan

Gänseleber

Ribelmais • Rhabarber • Brioche • Haselnuss

Swiss Prime Kalbsrücken

Morcheln • Kohlrabi • Blutampfer • Gnocchi

Käse vom Wagen

Schlorzitarte • Apfelsenf • Feige • Rosmarin

Zitrone

Quark • Meringues • Melisse • Limoncello

Menu komplett 178 / 4 Gang- Menu 148



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Genussmenu *V*

Kichererbsen

Stangensellerie • Radieschen • Tropeazwiebeln • Granny Smith

Spargeln

Karotten • Wildkräutersalat • Erbsen • Rhabarber

Artischocken

Oliven • Tomaten • Ricotta • Thymian

Risotto

Morcheln • Frühlingslauch • Spinat • Belperknolle

Käse vom Wagen

Schlorzitarde • Apfelsenf • Feige • Rosmarin

Zitrone

Quark • Meringues • Melisse • Limoncello

Menu komplett 155 / 4 Gang- Menu 135



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Davor

Rindsfilettatar • Senf • Apfelkapern • Eigelb	45
Entenleber • Rhabarber • Macadamia • Brioche	48
Hummer • Brombeer • Yuzu • Shiitake • Kohlrabi	48
Thuna • Teriyaki • Avocado • Gurken • Wasabi	45

Dazwischen

Hummerbisque • Ravioli • Tomaten • Armagnac	32
Weisse Tomatenschaumsuppe • Pesto ravioli • Oliven • Pinienkerne	v 28
Risotto • Morcheln • Frühlingslauch • Spinat • Belperknolle	v 38

Hauptgang

Rindsfilet • Entenleber • Gemüse • Kartoffelmousseline	72
Kalbsfilet • Waldpilze • Gemüse • Taglierini	65
Lammcarré • Perlzwiebeln • Salzzitrone • Ratatouille • Polenta	62
Thunfisch • Wokgemüse • Curry • Wasabimousseline	59
Zanderfilet • Morcheln • Erbsen • Spargeln • Gnocchi	59
Wolfsbarsch • Salzkruste • Gemüse • Kartoffeln • für 2 Personen	68

Danach

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern • Tonkabohnen • Beeren	24
Bananensplit 2019 • Mandeln • Vanille • Schokolade • Kokosnuss	24
Kaffeevariation • Nougat • Americano Trauben • Crème fraîche	24
Gerührtes Kaffeeis • Nepal Lamjung • Crumble • Schokolade	18
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; Wild: A
Zander: CH/NL; Saibling: Bremgarten CH; Seezunge: Atlantik/NL; Steinbutt: SCO; Seeteufel: FR
Hummer: WF Atlantik/USA; Tuna: ID; Jakobsmuschel: JP

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.