

## Vorspeisen

Bio-dynamische Frühlingssalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Flammkuchen vom Graved Lachs mit Sicher Kaviar und Senfmayonnaise

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Octopus-Carpaccio, süßer Erbsencrème und Brunnenkresse

Wilder grüner Spargel mit pochiertem Ei, Crème von Baby-Calamar und Livarschinken

Primtje Matjes mit Röstzwiebelcrème und grünen Bohnen

Vitello tonnato - Big Eye Thunfisch mit geschmortem Milchkalb und Thunfischcrème -

## Suppen und Zwischengänge

Velouté vom Gemüsegarten mit Dijonsahne und pochiertem Landhuhnei

Flüssige Parmesanravioli mit Rahmspinat und frischen Spitzmorcheln

Feine Spaghettini mit Sardellen, Fenchel und geröstetem Knoblauch

## Hauptgänge

Zürcher Geschnetzeltes mit Vichykarotten und Berner Rösti

Wiener Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Apfelkren und Röstkartoffeln

J.P.'s Fischteller mit provencalischer Ratatouille und Zitronengras-Curry-Soße

Rücken vom Lachs mit Bouillongemüse, Meerrettich und Kartoffelschaum

## Käse & Desserts

Sorbetvariation - Apfel, Erdbeere, Rhabarber -

Crème brulée mit Erdbeersalat und Erdbeersorbet

Eierlikör-Gugelhupf mit Haselnuss-Eis und Rhabarber-Kompott

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

**1 Gang 17 € - 2 Gänge 28 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 48 €**