Business Lunch Auswahl

Von diesen 6 Menüs werden am Prüfungstag 2 der Menüs serviert.

1 Alpstein Menü

Hausgeräucherte Seeforelle mit jungen Blattsalaten, garniert mit Radieschen-Schnittlauch- Vinaigrette und Roggenbrot-Crunch

Spargelcrèmeseuppe mit Bergkäseschaum und einer Einlage von Spargelspitzen

Gitzi Rückenfilet mit Bärlauchkruste
Ragout von jungen Erbsen und Karotten
Röstitaler

Regionale Käseauswahl mit Trauben, Baumnüssen und Kümmel
serviert mit Nuss- und Birnenbrot

2 St.Galler Menü

Gegartes Kalbfleischtatar
Frühlingssalat mit Spargel und einem Senf-Dilldressing
Bergkäsespähne und gerösteten Baumnüssen

Kraftbrühe mit Morchelklösschen und Brennnessel

Gebratenen Maispouletbrust mit Estragonjus
Bündel aus grünem und weissem Spargel
Neue Bratkartoffeln

Gefrorenes Rhabarber-Schaumgefrorenes
Erdbeersauce und Pistazienkrokant

3 Bodensee Menü

Rauchforellenmousse auf Pumpernickel
Apfel-Selleriesalat und Forellenkaviar

Bärlauchsuppe mit einem pochierten Wachtelei

Seesaibling im Kräutermantel gebraten, auf einem Beet von Linsen-Vinaigrette
mit Frühlingsgemüse

Regionale Käseauswahl mit Trauben, Baumnüsssen und Kümmel
serviert mit Nuss- und Birnenbrot

4 Säntis Menü

Dünne Scheiben vom Sonntagsbraten,
Wildkräutersalat mit einer Vinaigrette aus Birnendressing

Frühlingsminestrone mit jungen Gemüsen und frischem Pesto

Hirschmedaillons auf Preiselbeerjus
Duo aus weissem und grünem Spargel
Dauphinekartoffeln

Weisses Schokoladenmousse mit geröstetem Mohn
serviert mit Kumquat-Kakiragout

5 Kronberg Menü

Gebackener Ziegenkäse auf Löwenzahnsalat
karamelisierten Walnüssen und Himbeervinaigrette

Kalte Karotten-Rhabarbersuppe mit einem Hauch von Sauerklee
mit Sauerrahm und frischen Kräutern

Risotto mit Wildkräutern und frischen Morcheln
garniert mit gerösteten Buchweizen

Waldmeister Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Schokoladencrumble

6 Schafberg Menü

Salat aus jungen Spinatblätter mit gegrillten weissen Spargelspitzen
an Wallnussvinaigrette und Kräuter-Ciabatta

Erbsen-Sauerampfecrèmesuppe mit Verjuscrème,
garniert mit geröstetem Sauerteigbrot

Randen-Kartoffellasagne mit pikanter Apfelsauce
und Frühlingsgemüse

Regionale Käseauswahl mit Trauben, Baumnüssen und Kümmel
serviert mit Nuss- und Birnenbrot