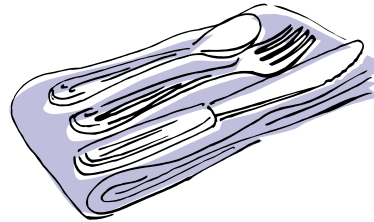




Mont-Vully

Hôtel-Restaurant



MENUVORSCHLÄGE

GRUPPEN

VORSPEISEN

Cäsar Salat mit goldgelben Croûtons, gehobeltem Parmesan, Cherry Tomaten, geröstetem Speck und Dressing	16
Rinds Carpaccio mit kalt gepresstem Olivenöl-Limettendressing, Rucola im Körbchen und Parmesanspänen	16
Schwertfisch Carpaccio mit Brombeer-Dressing und saisonalen Blattsalatspitzen im Körbchen	16
Angemachtes Lachs Tatar mit gezupften Blattsalaten an Sauerrahm und Gurkendip	17
Mousse von geräucherten heimischen Fischen mit kleinem Salatbouquet	16
Quiche Lorraine maison auf einem Salatbett mit Dip	13

SUPPEN

Weinsuppe « Mont Vully » mit Croûtons und Gemüsegewürfen	11
Rindsbouillon mit Flädli	9
Gebundene saisonale Crème-Suppe	10

ZWEITE VORSPEISE

Gnocchi an Rahmspinat mit Trüffel Öl parfümiert	16
Tagliarini mit einem Ragout von sautierten Riesengarnelen, Tomatenwürfen und frischem Basilikum	19
Carnaroli Risotto mit Limoncello und gebratenen Thunfischwürfen	18
Gefüllte Gemüsecrêpe gratiniert	14

HAUPTGANG:FISCH

Forellenfilets « Zugerart » an Blattspinat mit Salzkartoffeln	29
Wolfsbarsch Filet auf Zucchini-Trockentomaten-Ragout mit Basilikum Risotto	36
Auf der Haut gebratenes Zander Filet auf Sellerie/Kartoffelpüree mit sautierten Eierschwämmen	36

HAUPTGANG:FLEISCH

Tranchen von am Stück gebratenen Roastbeef mit Sauce béarnaise, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	43
Rindschschmorbraten « Ratsherren-Art » mit Rotweinsauce vom Vully, Wirsinggemüse und Polenta	32
Zarte Kalbsrückenscheiben auf Bohnen/Artischockengemüse mit Morchelrahmsauce und goldenen Kartoffelwürfeln	44
Kalbsschulterbraten mit Pfifferlingen an Rahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	35
Tranchiertes Schweinsfilet an Wirsing, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	36
Piccata vom Schwein mit Champignons, Lauchgemüse an Tomatensauce, Risotto	28
Knuspriges Maispouletbrüstchen auf Gartenerbsenpüree mit sautierten frischen Pilzen und Madeira Jus	32

VEGETARISCH

Rösti Pastetli gefüllt mit Sommergemüse à la crème	26
Gnocchi mit gebratenen Zucchini und Tomaten	24
Baked potatoe mit mediterranem Gemüse und Sauerrahm	22
Carnaroli Risotto mit dreifarbig sautierten Peperoniwürfeln	24
Spaghetti alio/olio und Peperonici	22
Spaghetti caprese - Mozzarella und Tomaten	24

DESSERTS

Vanilleflan mit Rahmhaube an Waldbeerenkompott	9
Hausgemachte Panna cotta mit frischen Beeren	13
Apfelringe im Backteig mit Zimtzucker, Vanillesauce und Walnuss Glacé	12
Duett von der weissen und dunklen Schokoladenmousse mit Fruchtspiegel	14
Hausgemachtes Tiramisu - garniert	12
Frischer Fruchtsalat mit Minze und Sorbet	11
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit schmelzendem Kern an Vanille/Rum Sauce	13

Kombinationen sind auch mit der aktuellen Speisekarte möglich (Achtung: Saison beachten!)