

# JUCKER'S Dinner

## Vorspeisen

Asiatischer Rindfleischsalat	Glasnudeln   Wokgemüse   Koriander   Soja   Sesam
Pulpo-Salat	Tintenfisch   Mango   Datterini-Tomaten   Koriander   Pfefferminze   Limonen-Vinaigrette
Salat von Flusskrebse	Orangenfilets   Avocado   Gurke   Dill
Sashimi vom Lachs	Royal Lachs   Wokgemüse   Koriander   Wasabi   Frühlingsrolle
Tatar di vitello tonnato	Tatar aus Simmentaler Kalb   Thunfischmousse   Kresse
Buddha Bowl	Falafel   Avocado   Mango   Edamame   grüne Spargeln   Granatapfel   Koriander   Minze

## Suppen

Weissweinsuppe	aus Arenenberger Müller-Thurgau   Frühlingsgemüse   Sesam-Grissini
Randen-Himbeer-Suppe	leicht gebunden   frischer Meerrettich
Oxtail clair	Hausgemachte Ochsenchwanzsuppe   Ravioli
Kalte Karotten-Zitronen-Suppe	in Sherry marinierte Zucchettiwürfel   Joghurt   Minze
Kokos-Limettensuppe	Schweizer Bio-Tofu   Shitake-Pilze   Mungobohnen

## Hauptspeisen

US-Rindsfilet Teriyaki	Teriyaki - Marinade   Wokgemüse   Asianudeln
Kalbssteak	vom Schrofenhof   Cognac-Morchelsauce   Marktgemüse   Butternudeln
Lamm-Médailles	Provençales   Rotweinjus   Steinpilz-Pesto   Keniabohnen   Kartoffelgratin
Rotes Thai-Curry	Pouletfleisch   Gemüse   Pilze   Basmatireis
Steinpilz-Ravioli	hausgemacht   Trüffelrahm   frischer Trüffel   Rucola   Parmesan
Zanderfilet	Mandelbutter   Blattspinat   Salzkartoffeln
Fisch-Curry	Krevetten   Fischfilets   Wokgemüse   Basmatireis
Eglifilets	gebraten   frische Morcheln   grüner Spargel   Basmatireis
Red Snapper	gebraten   Keniabohnen   Artichocken   Datterini-Tomaten   Basmatireis

Aufpreis  
CHF 12

## Desserts

Zitronen-Joghurt Crème	auf Beerenkompot
Soufflé glacé mini	mit Grand Marnier – ein herrlicher Klassiker
Schoggi-Traum	Hausgemachter Schokoladenkuchen aus feinsten Schweizer Schoggi Dazu eine Kugel Macadamia-Glacé

### MINI-DESSERTS

- Toblerone-Mousse
- Tira-mi-su
- Crème brûlée
- Schokoladenmousse
- Panna cotta

### Dessert-Käse

*kombiniert mit einer Kugel Mövenpick-Icecream*  
weisses Schokoladen-Mousse mit Fruchtsauce  
der italienische Klassiker  
mit Bio-Rohrzucker flambiert  
dunkles Mousse mit Crème double  
mit Himbeersauce

Käseauswahl mit Früchtebrot

3-Gang-Menu CHF 75.00 | 4-Gang-Menu CHF 90.00 | jede weitere Vorspeise +CHF 12.00

Stellen Sie sich Ihr persönliches 3- oder 4-Gangmenu aus Vorspeise und/oder Suppe, Hauptgang und einem Dessert zusammen  
Gerne können Sie beim 4-Gang-Menu anstelle der Suppe auch eine zweite Vorspeise wählen, wir verrechnen dafür einen Aufpreis von CHF 8.00