

MENU-VORSCHLÄGE FRUEHLINGSERWACHEN 2024



MENU 1 – immer wieder gern

3-Gang 68 | 62

gemischter Salat | Sprossen | Kerne italienisch | französisch | Schalotten-Vinaigrette
14

Cordonbleu vom Kalb oder Schwein | Preiselbeeren | gebratenes Gemüse | Pommes frites
43 | 37

Rhine Valley Ribelmaisglacé | Ribelmaiswhisky
14

MENU 2 – festlich

3-Gang 86

Jungsalat | Radiesli | Microgreens Schalotten-Vinaigrette
12

Mille-feuille vom Rinsfilet | Sellerie | Apfel | Pistazie | Tonkabohne | Bratkartoffeln
61

Moccamouss | Whisky-Pfeffer-Erdbeeren
16

MENU 3 – währschaft

3-Gang 74

Rüebli-Kokos-Ingwersuppe
15

Buurekotelette "Ludwig" | gebratenes Gemüse | Pommes frites
46

gratinierter Rhabarber | Haselnusscrumble | Minzpesto
16

MENU 4 – italienisch

3-Gang 70

Rindsbouillon | Bärlauchgnocchi
15

"Tagliata di Manzo al forno" | Rucola | Parmesan | Risotto
45

Chocobello Schokiglacé | Straccatellaglacé | Cantuccini | Rahm
13

MENU 5 – asiatisch

3-Gang 71

Glasnudelsalat | Papaya | geräucherter Tofu
18

Dorade "asiatisch" | Reis
43

Sorbet-Variation
13



MENU 6 – unkompliziert

3-Gang 67

Rindstatar | Wachtelei | Buttertoast
27

Penne alla Wodka | Speckwürfel
29

RUSSI's Traubensorbet | RUSSI's Traubentrester
14

MENU 6 – anders

3-Gang 63

Kaninchenfilet | Bärlauch | Orange
19

Risotto Milanese | Gemüsestroh | Riesencrevetten
38

AFFOGATO Vanilleglacé | Espresso
9

IM HÜHNERSTALL & IM FREIEN

CHARBONNADE

die zartesten Stücke vom Rind grillieren Sie auf dem Holzkohlegrill
als Vorspeise ein gemischter Salat
gebratenes Gemüse | Pommes frites | Saucen | Kräuterbutter

73

ALLE GÄNGE KÖNNEN AUSGETAUSCHT WERDEN. MEHR INSPIRATIONEN
FINDEN SIE IN DER AKTUELLEN SPEISENKARTE AUF www.restaurant-tuebli.ch/essen/