

MENU-VORSCHLÄGE FRUEHLINGSZEIT 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 88

Jungsalat | Radiesli | Microgreens Schalotten-Vinaigrette
12

Rinsfilet | Spargeln | Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln
65

gerührter Eiskaffee
14

MENU 3 – währschaft

3-Gang 74

Rüebli-Kokos-Ingwersuppe
15

Buurekotelette "Ludwig" | gebratenes Gemüse | Pommes frites
46

gratinierter Rhabarber | Haselnusscrumble | Minzpesto
16

MENU 4 – beliebt

3-Gang 73

Spargelcremesuppe
18

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

Chocobello Schokiglacé | Straccatellaglacé | Cantuccini | Rahm
13

MENU 5 – asiatisch

3-Gang 71

Glasnudelsalat | Melone | geräucherter Tofu
18

Dorade | Thai-Curry | Reis
43

Sorbet-Variation
13



MENU 6 – unkompliziert

3-Gang 67

Rindstatar | Wachtelei | Toast | Butter
27

Penne alla Wodka | Speckwürfel
29

RUSSI's Traubensorbet | RUSSI's Traubentrester
14

MENU 6 – anders

3-Gang 54

Spargeln | Tomaten | Burrata
19

Spaghetti | Spargeln | Cherrytomaten | Rohschinkenstroh | Crunch
29

AFFOGATO Vanilleglacé | Espresso
9

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/