

# 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 90

Jungsalat | Radiesli | Microgreens Schalotten-Vinaigrette  
12

Rinsfilet | Spargeln | Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln  
65

Tonkbohne | Schoko-Cheesecake | Rhabarber  
16

## MENU 3 – währschaft

3-Gang 74

Rüebli-Kokos-Ingwersuppe  
15

Buurekotelette "Ludwig" | gebratenes Gemüse | Pommes frites  
46

Mascarpone-Mousse | Balsamico-Erdbeeren | Haselnusscrumble  
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/](http://www.restaurant-tuebli.ch/essen/)