

MENU-VORSCHLÄGE FRÜHLINGSZEIT 2025



MENU 1 – immer wieder gern

3-Gang 71

gemischter Salat | Sprossen | Kerne ITALIENISCH | FRANZÖSISCH | SCHALOTTENVINAIGRETTE
15

Cordon bleu vom Kalb | Preiselbeeren | gebratenes Gemüse | Pommes frites
45

Rhine Valley Ribelmaisglacé | Ribelmaiswhiskey
14

MENU 2 – festlich

3-Gang 96

Spargeln | Tomaten | Burrata SCHALOTTEN-VINAIGRETTE
21

Rindsfilet | Spargeln | Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln
65

Romanoff VANILLEGLACÉ | ERDBEERSORBET | ERDBEEREN | RAHM
13

MENU 3 – FRÜHLINGSZEIT

3-Gang 79

Spargelcremesuppe
18

Wienerschnitzel | weisse Spargeln | Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln
50

Waldmeister-Panna cotta
14

MENU 4 – thailändisch

3-Gang 75 | 74 | 82

Papayasalat Som tam
21

rotes Thaicurry | Gemüse | Rotbarbenfilet ODER Poulet ODER Rind | Reis
41 | 48

gebackene Banane | Vanilleglacé
16

MENU 5 - asiatisch

3-Gang 75

Thaisuppe | Gemüse | Krevetten
19

Thunfisch | asiatisches Kräuterpesto | Pak Choy | Reis
45

Sorbet-Variation
14



MENU 6 - unkompliziert

3-Gang 67

Rindstatar | Wachtelei | Butterstoast
27

Penne alla Wodka | Speckwürfel
29

RUSSi's Traubensorbet | RUSSi's Traubentrester
14

MENU 7 - währschaftlich

3-Gang 74

Jungsalat | Radiesli | Microgreens SCHALOTTEN-VINAIGRETTE
14

Buurekotelette "Ludwig" | gebratenes Gemüse | Pommes Frites
46

Hobelkäse | Feigensenf | Birnbrot
17

IM HÜHNERSTALL & IM FREIEN

CHARBONNADE

die zartesten Stücke vom Rind grillieren Sie auf dem Holzkohlegrill ^{350g}
als Vorspeise ein gemischter Salat DRESSING NACH WAHL
Pommes Frites | Gemüse | Saucen À DISCRETION
79

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