

Geniessen in Eders Mühle

Allerlei kleine Köstlichkeiten à la Provençale

*Terrine, Guacamole mit Riesenkrevetten
und Rauchlachs mit Oliventapenade*

* * * * *

Leichtgebundenes Safransüppchen mit

zwei Austern vom Loch Fyne

oder

Seezungenröllchen mit grünem Spargel an Beurre blanc

und gebackener Scampi mit Kadaifinudeln

* * * * *

Grilliertes Entrecôte double „Swissprim“

Ghutney von Datterini Tomaten,

Zitronenpfefferkruste und Kartoffelbeu

oder

Innerschweizer Kalbsrücken Niedertemperatur

an Trüffelschaumsauce

Venerérisotto und Gemüsestrudel

* * * * *

Käseauswahl Früchte Nussbrot

oder

Exotischer Früchteshot mit

Sorbet und Passionsfrucht Espumas

* * * * *

Menu 4 Gänge Fr. 125.-

Menu 1 Vorspeise, Hauptgang und Dessert Fr. 95.-

Vorspeisen à la carte

*Hausgemachte Entenleberterrine
mit Vanilleäpfel und warmen Brioche Fr. 38.-
Alois Kracher Trockenbeerenauslese 5 cl. Fr. 13.-*

* * *

*Mediterrane Penne
Oliven, Auberginen, Zucchini, Tomaten
und grillierte Riesenkrebette Fr. 28.-*

* * *

*Kartoffel- und Lauchsüppchen
mit Gemüsestrudel und Lachs Fr. 19.-*

Hauptgerichte à la carte

*„Verrücktes Kalbsfilet“
mit grillierten Krustentieren und Entenleber
auf Kartoffelpüree und Gemüsespielereien Fr. 72.-*

* * *

*Am Stück gebratenes Innerschweizer Lammcarré
mit einer Kräuterkruste auf Kernbohnenragoût
und Nusspolentaschnitten Fr. 55.-*

* * *

*Gefüllter Kaninchenrücken mit Gemüse
auf Mascarponeisotto und
Zitronenpfeffersauce Fr. 45.-*

Meerfische- und Krustentiere

*Carpaccio von Turbot und Saumon an Ligurischem Olivenoel
und Balsamicomarinade Fr. 38.-*



Sashimi und Tataki mit Wasabi und Meeralgensalat Fr. 38.-

Hummer Bisque mit kleinem Gemüse Fr. 28.-

*Ragoût von kanadischem Hummer und Wildwasserkrevetten
mit Sojasprossen, Sepiaspaghettini und Lauch Fr. 68.-*



*Gebratener Loup de mer in der Kartoffelkruste
mit Ratatouille und Rotweinsauce Fr. 58.-*



*Grillierter Thunfisch und Riesenkrevette auf
Wokgemüsen Süssauer und Reismudeln Fr. 58.-*



Menu 4 Gänge Fr. 125.-

Desserts

* * *

*Geschmorte Babyananas mit Rosmarineis
auf Karamel Fr. 22.-*

* * *

*Tarte Tatin mit Äpfeln
und Zimteis und Calvadosschaum Fr. 15.-*

* * *

Dessert Sans souci Dorothee , Dessert Ueberraschung Fr. 28.-

* * *

*Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsauce
und Joghurt- Sauerrahmeis Fr. 24.-*

* * *

*Diverse hausgemachte Sorbets 2 Kugeln
mit Edelbränden Fr. 18.-
mit Champagner Fr. 22.-*

* * *

*Lauwarmer Chèvre Serve et Belle, Geisskäse
mit Pfeffer, Rosmarin und Berghonig Fr. 18.-*

* * *

Blauschimmelkäse mit Traubenconfits und 5 cl. Süsswein Fr. 25.-

* * *

*Käseauswahl, Früchte - Nussbrot
Unser Käselieferant: Hans Preisig Richterswil*

