

HOTEL MOZART RORSCHACH

MENUVORSCHLÄGE

à Fr. 35.00 pro Person

Menu 1

frische Fleischsuppe mit Gemüse oder bunter Salat

Kalbsragout mit frischem Rosmarin

hausgemachte Bärlauchspätzli

Frühlingsgemüse

„Rhabarbertraum“

mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren

* * *

Menu 2

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum

Bodensee Felchenchnusperli

Salzkartoffeln

Sauce Tartare

frisch gebackener Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu 3

(Zuschlag Fr. 5.00 pro Person)

hausgemachte Griessknödelsuppe oder bunter Salat

Roastbeef an frischem Rosmarinjus

ofenfrisches Kartoffelgratin

grüner Spargel

„Rhubarb Crumble“

Rhabarbergratin mit Erdbeeren und Vanilleeis

* * *

Menu 4

(Zuschlag Fr. 5.00 pro Person)

frische Spargelcrèmesuppe oder bunter Salat

Kalbsbraten im Barolo geschmort
Zitronenrisotto mit Parmesanflocken
zarter Blattspinat

hausgemachtes Caramelköpflli mit frischen Beeren Rahm

* * *

Menu 5

Thaicurrysuppe mit Bananenwürfeli oder bunter Salat

Freiland-Pouletbrüstchen grilliert à la Provençale
Ratatouillegemüse
Frühjahrskartoffeln

heisse Heidelbeeren mit Vanilleeis

* * *

Menu 6

Frühlingscrèmegemüsesuppe oder bunter Salat

Kalbfleischkrapfen im knusprigen Kokosmantel
an Thaicurrysauce
Basmatireis

„Pineapple Dream“

frische Ananas mit Kokoseis, Malibu und Rahm

Menu 7

hausgemachte Flädlsuppe oder bunter Salat

Hackbraten nach Grossmutterart

leichtes Kartoffelpurée

frische grüne Bohnen

„Kemmeriboden „Merängge“ mit Rahm

* * *

Menu 8

Kartoffelsuppe mit Bärlauchstreifen oder bunter Salat

Schweinscarrébraten mit frischer Pilzsauce

Nüdeli

Broccoligemüse mit Mandeln

Topfenknödel mit Marillenkompott

Menu 9

Kohlräbli-/Kokossuppe mit frischer Zitronenmelisse oder bunter Salat

Kalbfleischvögel nach italienischer Art

mit frischem Basilikum

Risotto und Parmesanflocken

Panna cotta mit frischer Himbeersauce

Suppe, Beilagen und Süssspeisen können beliebig ausgewechselt werden.