



RESTAURANT  
**PONY  
SIGIGEN**

Herzlich Willkommen



**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

 **GILDE**  
Restaurants  
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

# Frühlingsmenu

Wählen Sie ihr Menu aus den folgenden Gängen:

3 Gänge 81.00, 4 Gänge 97.00, 5 Gänge 112.00, 6 Gänge 127.00

## Vorspeisen

### **Knuspriger Geissen Frischkäse**

mit Löwenzahnblütenhonig, Spargeln, Kräutersalat & Sonnenblumenkernen

### **Roastbeef Röllchen**

mit Meerrettich gefüllt, gebratenem Mini-Lattich, Sbrinz & Radieschen Vinaigrette

### **Kräuter-Ricotta Ravioli**

mit geschmortem Kaninchen & Erbsen

### **Spargel-Mandelcremesuppe**

mit pochiertem Sigiger Ei & Swiss Alpine Rauchlachs

### **Gotthard Zanderfilet**

mit Estragon Beurre blanc & Rüebli Allerlei

## Hauptgänge

### **Duett vom Kalb**

aus Filet & Milken mit Morchelrahmsauce & Bärlauch Capuns

### **Swiss Alpine Lachs mit Sesamkruste**

an Orangen-Bearnaise Sauce, Spargelduett & neuen Bratkartoffeln

### **Zweierlei vom hiesigem Lamm**

aus Edelstück & Shepards Pie mit Frühlingsgemüse

## Dessert

### **Pavlova**

Meringues mit Erdbeeren, Passionsfrucht & Rhabarber

### **Käseauswahl «Sélection Beeler»**

aus Ziegen-, Schaf- & Kuhmilchkäse mit Rhabarber & Oliven



## Vorspeisen

<b>Knuspriger Geissen Frischkäse</b> mit Löwenzahnblütenhonig, Spargeln, Kräutersalat & Sonnenblumenkernen	22.50
<b>Roastbeef Röllchen</b> mit Meerrettich gefüllt, gebratenem Mini-Lattich, Sbrinz & Radieschen Vinaigrette	24.50
<b>Spargel-Mandelcremesuppe</b> mit pochiertem Sigiger Ei & Swiss Alpine Rauchlachs	16.50
<b>Kräuter-Ricotta Ravioli</b> mit geschmortem Kaninchen & Erbsen	25.50
<b>Gotthard Zanderfilet</b> mit Estragon Beurre blanc & Rüebli Allerlei	27.00

## Hauptgerichte

<b>Duett vom Kalb</b> aus Filet & Milken mit Morchelrahmsauce & Bärlauch Capuns	48.00
<b>Swiss Alpine Lachs mit Sesamkruste</b> an Orangen-Bearnaise Sauce Spargelduett & neuen Bratkartoffeln	48.00
<b>Zweierlei vom hiesigem Lamm</b> aus Edelstück & Shepards Pie mit Frühlingsgemüse	48.00
<b>Rindsfilet Primavera</b> mit Morchelrahmsauce, neuen Bratkartoffeln & Spargeln	52.00
<b>Bayrische Spargeln</b> im Kräuter-Knuspermantel mit Orangen-Bearnaise Sauce und Kartoffelpüree	43.00

## Ab 2 Personen

<b>Rindsfilet Chateaubriand</b> in 2 Gängen serviert, Erster Gang mit Orangen-Bearnaise Sauce, Spargeln & neuen Bratkartoffeln	65.00 pro Person
Zweiter Gang mit Risotto & Morchelrahmsauce	

Weisse Spargeln sind aus Schrobenshausen in Bayern,  
grüne Spargeln aus Spanien

Sämtliches Fleisch & Fisch stammt aus der Schweiz

## Dessert's

<b>„Eigentlich mag i nömmе,„</b> kleine Dessertüberraschung	7.50
<b>Pavlova</b> Meringues mit Erdbeeren, Passionsfrucht & Rhabarber	16.50
<b>Eierlikör Panna cotta</b> mit Erdbeeren, Rhabarber & Amaretti-Crumble	14.50
<b>Holunderblüten-Rhabarbersorbet</b> mit Schokoladen-Grand-Marnier Canache & Erdbeeren	9.50
<b>Eiscappuccino</b> Eiskaffee à la Pony, frisch aufgeschlagen mit Sigiger-Kirsch	12.00 14.00
<b>Glace Aromen</b> Rahmglacen: Vanille, Caramel, Baumnuss, Schokolade, Erdbeer, Mocca,	pro Kugel 5.50
Sorbets: Zitrone, Himbeer, Holunderblüten-Rhabarber	
<b>Käseauswahl «Sélection Beeler»</b> aus Ziegen-, Schaf- & Kuhmilchkäse mit Rhabarber & Oliven	15.50

## Geniessen Sie ein Glas Süsswein zu Ihrem Dessert

<b>Spumante</b> Vigna Senza Nome Moscato D`Asti Braida	1dl	9.50
<b>Süsswein</b> Petit Guiraud, Bordeaux Sauvignon blanc, Semillion	1dl	16.00
<b>Portwein</b> Graham's 10 Jahre	1dl	14.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Preise in CHF, inkl. 7.7% Mwst.

