

# Sinnesfreuden am Bodensee

## Menü 17.4.2010

Zum Aperero:

Buchweizen Blinis mit Sauerampfer-Buttermilch-Mousse  
und Felchenkaviar  
Gemüse Dünnele mit Fenchelsamen

Wildkräutersalat mit Lachsforellen Tatar auf krossem Dinkelbrot  
mit pochiertem Wachtelei und gebackener Löwenzahnwurzel

Felchenfilet aus dem Kräuter-Weindampf  
auf Kohlrabi mit Liebstöckel und Radieschen

Saibling auf Brennesselpüree mit Topinambur-Vanillepüree  
oder  
Hecht

Schienerberg Goggel mit Höri Gemüse und weißem und grünem  
Spargel  
auf Frühlingsmorcheln  
mit Frischkäse-Spinat-Traubenkernlravioli

Salenhof Lamm in Kräuteröl gegart mit Frühlingszwiebeln  
und junge-Knoblauch –Kartoffeln mit Rosmarin

Ziegenfrischkäse mit schwarzen Nüssen und Bärlauchsorbet

Rhabarber und Vanillemousse mit Waldmeistersorbet  
und Erdbeeren mit Valrhona Schokolade