



## Oster-Tavolata rund ums Oster-Lamm Gründonnerstag, 24. März 2016

### Apéro:

Kaviar / Blini

(Kaviar gesponsert von Jürg Kappeler: [www.senseofdelight.ch](http://www.senseofdelight.ch))

Lamm-Hackfleischbällchen / Tomatenmark

[www.la-tavolata.ch](http://www.la-tavolata.ch)

### Menu:

Tranchen vom geräucherten Lamm-Filet

Grüner Spargel mariniert und Mousse / Weisser Spargel

\*\*\*

Milchlamm-Gigot / Frühlingszwiebel / Dörrbohnen

\*\*\*

Lamm-Leber / Linthmais-Bramata-Tätschli

\*\*\*

Geschmorte Lammschulter / Wurzelgemüse-Mirepoix

Thymian-Kartoffel aus dem Ofen

\*\*\*

Lammrack / Lammnierstück / Lamm-Jus  
caramelisierter Fenchel / Bärlauch-Spätzli

\*\*\*

Rhabarber-Tartelette / Erdbeer-Sauerrahm-Glacé  
Osterhäsli-Praliné

**Apéro:** - Champagner / Weisswein / Rotwein  
- Orangensaft / Wasser

**Weisswein:** - Pankraz Sauvignon Blanc 2013, Staatskellerei Zürich

**Rotwein:** - Salice Salentino DOP, 2010, Masseria Pietrosa  
- Summus 2006, Tosgana igt, Castello Banfi