

## Menüvorschläge Frühling 2019

### Vorspeisen

Frühlingsblattsalat mit grünem Spargeln, Rauchlachs (Norwegen, Aquakultur) und Kresse

Fr. 12.-

\*\*\*

Gebackene Morcheltaschen auf grünem Spargel mit Kräuter-Crème-fraîche und Rucola

Fr. 16.-

\*\*\*

Kalte Rindsroastbeef-Tranchen mit Tatarsauce und kleinem Salatbouquet

Fr. 18.-

\*\*\*

Temperierte CH-Lachsforelle auf Frühlingsspinat mit Bärlauch und Safran-Kartoffel-Perlen

Fr. 17.-

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe mit Bündnerfleischchips

Fr. 9.80

\*\*\*

Bärlauchravioli mit Ricotta, Brunnenkresse und Kartoffelstroh

Fr. 14.-

\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Kresse und Kernen

Fr. 8.50

\*\*\*

Gemischter Salat mit Schnittlauch und Radisli

Fr. 9.50

\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7.7% Mwst.

Die oben aufgeführten Artikeln sind alles Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert. Bei Fragen zu den Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sie sich an unser Serviceteam.

## Hauptgänge

Schweinskotelette mit Rhabarber-Senf, Baked Potato,  
Sauerrahmdip und grüne Spargeln

Fr. 28.-

\*\*\*

Kalbsfilet rosa gebraten mit Portweinjus, Bärlauch-Kartoffelpüree,  
und Spargeln

Fr. 49.-

\*\*\*

Sautierte Lachsforelle CH mit Spargel-Kefen-Gemüse,  
Zitronen-Hollandaise und neue Bratkartoffeln mit Thymian

Fr. 32.-

\*\*\*

Rindsentreôte 180g mit Frühlings-Kräuterbutter  
Lyoner Kartoffeln und Ratatouille

Fr. 39.-

\*\*\*

Knuspriges Pouletschenkel-Steakli mit Thymianjus,  
Sauerrahm-Knödel und mediterranes Ofengemüse

Fr. 29.--

\*\*\*

Schweinsnierstückbraten mit Senfkruste  
Kartoffelstock

Gemüse vom Markt

Fr. 27.-

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel  
Champignonrahmsauce  
Nudeln und Gemüsebouquet

Fr. 26.-

\*\*\*

## Dessert

Erdbeerenparfait mit Rhabarberkompott und Schokoladenmousse

FR. 14.-

\*\*\*

Coupe Romanoff

Fr. 11.- / klein Fr. 8.-

\*\*\*

Crème Catalana mit Beeren Salat und Erdbeerglace

Fr. 12.-

\*\*\*

Rhabarber-Tiramisu mit Vanilleglace

Fr. 11.-

\*\*\*

Erdbeer-Pfefferminz-Salat mit Vanilleglace  
und Greyerzer-Doppelrahm

Fr. 10.-

\*\*\*

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 7.50

\*\*\*

Vanille Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und lauwarmen  
Brownie

Fr. 13.-

\*\*\*