

Frühlings - Menu

Tartare vom Graved Saibling an Dill-Senfsauce
mit Salat-Bouquet

CHF 16

Spargelschaumsuppe mit Einlage

CHF 10

Steak vom Weidekalb 150 gr. an Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüse garnitur

CHF 42

Mini-Dessert nach Wahl von der Platte

CHF 6

*

Menu komplett CHF 74

Mit 3 Glas Wein als Begleitung plus CHF 24

inkl. 8.1 % MwSt.

Vorspeisen

Diverse Blattsalate	CHF 10
Gemischter Salat	CHF 12
Blattsalat mit lauwarmen Spargeln an Gemüsevinaigrette und karamellisierten Nüssen	CHF 16
Rosa gebratenes Lammfilet (IRL) mit mediterranem Fregola Sarda	CHF 17
Tartare vom Graved Saibling an Dill-Senfsauce mit Salat-Bouquet	CHF 16
Bärlauchcrèmesuppe mit rosa Pfeffer Panna cotta	CHF 11
Spargelschaumsuppe mit Einlage	CHF 10

Vegi-Teller

VEGAN: Gemüseteller mit Spargeln und Bratkartoffeln	CHF 25
Sämiger Spargelrisotto mit Gemüse garnitur	CHF 24

inkl. 8.1 % MwSt.

Hauptspeisen

Märwiler Pouletbrüstli mit Carl Boos Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF 32
Forellenkusperli vom Kundelfinger Hof mit Tartaresauce, neuen Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	CHF 32
Eglifilet aus Walliser Zucht an Kräutersauce mit neuen Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	CHF 42
Schweinsfiletmédallions in der Parmesankruste auf Spargelrisotto mit Gemüse garnitur	CHF 39
Steak vom Weidekalb 150 gr. an Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 42
Lammfilet (IRL) an rosa Pfeffersauce Bärlauchspätzli und Gemüse garnitur	CHF 41
Rindsschmorbraten an Blauburgundersauce Bärlauchspätzli und Gemüse garnitur	CHF 38
Rindsfiletspitzen an Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 48
Rindsfilet 200 gr. (CH/IRL/AUS) mit Carl Boos Kräuterbutter dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF 54

Nicht-deklariertes Fleisch oder Fisch kommt aus der Schweiz
Über Inhaltstoffe geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

inkl. 8.1 % MwSt.