

Vorspeisen

Spargelrahmsuppe mit Oliven-Croûtons

Spargelspitzen
Kerbelschaum 13.80

Frühlingsalat mit grünen Spargeln

Schottische Rauchlachsstreifen
Rucola und Löwenzahn
Himbeer-Vinaigrette 18.50

Apéro

«Croquetas de Pollo»

Hausgemachte Poulet-Kroketten
«spanische Art»
Honig-Senf-Dip und
Churrasco-Sauce 6 Stk. 14.00
10 Stk. 21.00

Unsere Spezialitäten geniessen
Sie jeweils abends, an Sonn- und
Feiertagen und auf Anfrage auch
mittags.

Frühlingsgerichte

Kalbs-Cordon bleu «Roter Teufel»

gefüllt mit würzigem, leicht scharfem Käse,
Schinken, Tomaten, Knoblauch und Chili
Pommes frites, Frühlingsgemüse mit zweierlei Spargeln 250g 39.50

Innerschweizer Gitzi-Ragout «Landfrauen Art»

Bärlauch-Risotto mit Frühlingszwiebeln
Frühlingsgemüse mit zweierlei Spargeln 38.50

Rosa gebratene Angus Beef Rindsfiletspitzen

grüne Pfeffersauce, neue Bratkartoffeln
Frühlingsgemüse mit zweierlei Spargeln 160g 45.50

Gebratener Seesaibling an Champagnersauce

Risotto mit Frühlingszwiebeln
Frühlingsgemüse mit zweierlei Spargeln 43.50

«Châteaubriand» – der Klassiker

Ab 2 Personen in zwei Gängen serviert

Rindsfilet-Herzstück vom Angus Beef (pro Person 200g)

rosa gebraten mit Sauce Béarnaise
Pommes allumettes & Butternüdeli
reichhaltiges Marktgemüse pro Person 64.50

Vegetarisch & Vegan

Portion weisse Spargeln mit neuen Bratkartoffeln

Sauce Hollandaise 28.50
als Vorspeise 19.70

Blätterteigkissen gefüllt mit Spargelragout

an leichter Rahmsauce mit Frühlingskräutern, Trockenreis 31.00

Strozzapreti «Primavera»

mit zweierlei Spargeln und Bärlauch-Pesto, Frühlingszwiebel 29.50

Süsses

Rhabarber Tiramisu

Erdbeer Rahmglace
Saisonfrüchte 13.50

Harmonie von Ananas & Kiwi

Pfefferminzsauce
Himbeersorbet 13.50

Deklaration

Für unsere Fleischgerichte verwenden
wir Schweizer Fleisch und Fleischerzeugnisse,
ausser das Angus Beef stammt aus Irland.

Der Seesaibling geht in Schweizer Seen
ins Netz.

 VEGAN

 GLUTENFREI

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

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.