

## SPEISEKARTE ARCADIA

### WOCHENSPEZIALITÄTEN

Spargel-Erdbeersalat mit Basilikum-Dressing	18
Morchelragoût im Blätterteigkissen Brokkolipüree und Spargelspitzen	23
Gebratene Lachstranche mit Safranblüten Sauce Bärlauchnudeln und sautiertes Gemüse	38/33
Kalbsschnitzel mit Spargeln an Hollandaise Sauce mit Frühkartoffeln	41/36

---

### KLASSIKER

Weissweincremesuppe mit Vacherin-Ravioli	10
Rindstatar serviert mit Toast	29/21
Scaloppine al limone (Kalbsschnitzel mit Zitronensauce) serviert mit Safranrisotto	34/27
Saltimbocca serviert mit Pilzrisotto	34/27
Geschnetzelte Kalbsleber mit Himbeeressig dazu Rösti und grüne Bohnen	35/28
Eglifilets auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	37/29
Risotto mit gemischten Pilzen	21/17
Spaghetti Carbonara (klassisch ohne Rahm)	24/19

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration  
Kalb und Schwein (Schweiz), Rind (Paraguay),  
Egli (Polen), Lachs (Schottland)

---

### WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein	1 dl	6.50
Little James, Basket Press White 2017	7.5 dl	39.00
Viognier, Sauvignon Blanc Côte du Rhône CHÂTEAU DE SAINT COSME		
Rotwein	1 dl	6.50
Little James, Basket Press Red 2017	7.5 dl	39.00
Grenache Côte du Rhône CHÂTEAU DE SAINT COSME		