

SPEZIALITÄTEN – SPARGELN & BÄRLAUCH

Grüne Spargel-Bresaola-Frischkäseröllchen mit Erdbeer-Balsamico-Chutney und Salatbouquet	18	
Bärlauchsuppe mit Kokosmilch Rauchlachsstreifen und Mohngrissini	12	
Spargelrisotto mit Bärlauch-Krevetten und Erdbeerpulver (gefriergetrocknet)	32/26	
Spargeln im Bierteig mit Avocado-Mayonnaise Frühkartoffeln und Parmaschinken	30/24	
Hausgemachte Tagliatelle mit Kräutersauce buntem Spargel, eingelegten Radieschen und frittiertem Rucola	28/22	
Spargeln 400gr / 250gr mit Hollandaisesauce, Vinaigrette, Butter oder Mayonnaise	32/27	
Rohschinken 80gr Risotto / Frühkartoffeln	Portion Portion	13 5
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenkruste auf Spargel-Erdbeerenbeet und Wildreis	38/32	
Gefüllte Alpstein-Pouletbrust mit Portweinsauce Riesling-Risotto und Spargelragoût	34	
Grilliertes Kalbssteak mit Morchelsauce Tagliatelle und Spargelbouquet	52/46	

Der Küchenchef empfiehlt:

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Bärlauch-Kruste
Apfel-Cognacsauce, Streichholzkartoffeln und
Spargelvariation
ab 2 Personen

p. P. 49

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

Fleisch- und Fischdeklaration: Rohschinken, Poulet, Kalb, Rind (Schweiz), Bresaola, Parmaschinken (Italien), Lachs (Norwegen), Krevetten (Vietnam), Zander (Estland)

Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.