

Frühlingskarte

Vorspeise

Gänseblümchen-/ Löwenzahnsalat mit geröstetem Olivenbrot und Balsamicovinaigrette	10.50
Balsamicozwiebeln mit geröstetem Olivenbrot und Basilikumpesto	8.50
Cremiges Bärlauchsüppchen mit Croutons	9.50

Hauptgerichte

Gedünstetes Eglifilet an gebutterten Parpardelle mit Zitronenmelissesaucce und Gemüsegar nitur	28.00
Rosa gebratenes Lammfilet mit Rosmarinkartoffeln an hausgemachter Preiselbeerjus und Gemüsegar nitur	36.00
Rinderfilet an hausgemachter Bratenjus mit Kräuter-Speck-Bratkartoffeln und Gemüsegar nitur (150g / 200g)	38.00 / 45.00

Vegetarische Gerichte

Bärlauchravioli mit Weissweinschaum und Gemüse	24.50
--	-------

Dessert

Kaiserschmarrn mit hausgemachter, weisser Schokoladensauce	14.50
Nussstrudel mit gezuckerter Mohnbutter und Schlagrahm	10.50
Apfel-Rhabarber-Crumble mit Vanille-Frischkäse-Nocken	8.50

Wenn nicht anders angegeben, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz