



Kleine Gerichte zum Einstimmen

Bunter Blattsalat mit Radiesli und Ei

15.—

Nüsslisalat mit Spargelstreifen und Rauchlachsrose

18.—

Eisbergsalat an Thousand Islanddressing, mit Avocado Fächer und gebratene Black Tiger Crevetten

21.—

Ziegenkäse mit Salattürmchen, Frühlingszwiebeln, Honig und Maggia Pfeffer

18.—

Rinds-Tartar mit Zwiebeln und Kapern, Toast und Butter
mild,- scharf oder feurig

31.—/41.—

Spargelcremesuppe mit Erbsen, Spargel- und Morchel Streifen

16.—

Klare Oxtail mit Fleischeinlage, Sherry und frischen Gartenkräuter

18.—

Schwarzwurzelsuppe mit Kräuterschaum, Cashew Kerne und Bärlauch Popcorn

16.—

Warme Zwischengerichte

Hausgemachtes Brasato Ravioli mit Salbeibutter und Sbrinz

19.— / 31.—

Weisse Spargeln mit Hollandaise, Bratkartoffel mit Landrauchschinken

21.— / 31.—

+ 9.—

Gebratene Entenleber an Portweinjus mit Kartoffelstock und caramelisierten Apfelschnitzen

27.— / 38.—

Fleischloser Genuss

Weissweinrisotto mit Spargelragout, Spinat, Fingerlimes und Parmesan-Chips

34.—

Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Dörrtomaten und Basilikum auf Zucchettibett

34.—





Fischgerichte

Zander gebraten an Pernod-Weissweinsauce auf Safran-Fenchelstreifen
und Gemüsereis 39.—/49.—

Hummer, Blacktiger und Jakobsmuschel an Currysauce
Basmatireis und Gemüseperlen 48.—/58.—

Seezungenfilets mit Sesamkruste mit Salzkartoffeln und
Blattspinat 52.—

Seezunge ganz gebraten mit Kapernbutter, Salzkartoffeln und Spinat
(auf Wunsch filetiert) 64.—

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel und weisse Spargeln, Frühkartöfelchen und Hollandaise-
Sauce 39.—/47.—

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Kartoffelstock 43.—/52.—

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste an Thymianjus
Kartoffelgratin und gemischte Balsamico-Bohnen 44.—/51.—

Kalbsfilet-Médailles an Morchelrahmsauce,
Tagliatelle und Frühlingsgemüse 48.—/59.—

Rindsfilet an Chimichurri und Artischocken
Kartoffelgnocchi mit Dörrtomaten und Basilikum 52.—/62.—

Mistkratzerli aus dem Ofen mit Pommes frites und méditerranem
Gemüsetürmchen 41.—

ab 2 Personen:

Châteaubriand an Béarnaisesauce (auf Vorbestellung) p.P. 69.—

Beilagen zur Wahl: Tagliatelle, Basmatireis, Kartoffelgratin, Kartoffelstock,
Salzkartoffeln, Pommes frites, Pommes Allumettes, Kroketten

