

Hauptgänge

Frutiger Eglifilets Müllerin Art mit Salzkartoffeln und jungem Spinat	28.00
Geschmorte Ochsenchwanzroulade mit Risotto und Spitzkohl	26.00
Lamm Entrecôte mit Bärlauchkruste dazu grüner Spargel und Blumenkohl-Ensemble	32.00
Schweinskotelett an Morchelsauce mit neuen Kartoffeln und Frühlingsgemüse	28.00
Vegetarischer Burger aus Erbsen, Bambus, Kokos, Kartoffeln und Randen dazu frittierte Süsskartoffeln	24.00
Tagliatelle mit Pilzen, Bärlauch und Spargel	24.00



All in One

Fisch	26.00
Spargelcarpaccio mit Sashimi vom Thunfisch	
Pochiertes Lachsfilet an Zitronenbuttersauce dazu Quinoa tricolore und Grünspargel	
Zitronentarte	
Spargel	24.00
Spargelcrèmesuppe	
Badischer Spargel an Sauce Hollandaise mit neuen Kartoffeln	
Rhabarberkompott mit Joghurtcrème	



Kleinigkeiten

Knackiger junger Frühlingsalat	8.00
mit knusprig gebratenen Milken	16.00
mit Egliknusperli und Tartar-Sauce	16.00
Geflügel Consommé mit Trüffelmousse und Frühlingsgemüse	8.00
Sautierte Crevetten mit Avocado-Mango-Tatar	18.00
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites	18.00
Ricotta-Bärlauch-Roulade mit Champagnermousse und Sanddornsauce	16.00
Schinkengipfeli (25 Minuten)	Stk. 2.50
Käseküchlein (25 Minuten)	Stk. 8.00
Belegte Brötli	
Ei, Schinken, Salami oder Spargel	4.50
Norwegischer Räucherlachs	8.00



Dessert

Holunder-Panna cotta mit Rhabarber	9.00
Erdbeerschnitte	8.00
Frittierte Vanilleglacé mit Waldbeeren	10.50
Frischer Fruchtsalat	8.00
Hausgemachtes Fruchtgebäck	4.50
Hausgemachte Sorbets	
1 Kugel Erdbeer	4.00
1 Kugel Joghurt	4.00
Sorbets – Glacés	
1 Kugel	3.00
2 Kugeln	5.50
3 Kugeln	8.00
mit Rahm	1.50



Deklaration

Speisen

Gerne beraten wir Sie individuell bei Allergien und Unverträglichkeiten.

Herkunft

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fisch	Schweiz, Norwegen, Philippinen
Lamm	Irland
Crevetten	Vietnam