

Hauptgänge

Frutiger Eglifilets Müllerin Art mit Salzkartoffeln und jungem Spinat	28.00
Geschmorte Ochschwanzroulade 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

Sommer	28.00
Caprese Salat	
Duo vom Rindstatar mit Shiso-Kresse	
dazu Pommes frites	
Glacé Stängeli "Pêche Melba"	
Wrap	24.00
Apfel-Kiwi-Saft	
Rohkost-Wrap	
gefüllt mit Tomaten, Zucchetti	
und Walnüssen	
Salat-Reis-Wrap	
mit Tomaten-Salsa	
Aprikosen-Erdbeer-Salat	



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	18.00
mit Avocado-Mango-Tatar	
Gebratener Fleischkäse	18.00
mit Spiegelei und Pommes frites	
Ricotta-Bärlauch-Roulade	16.00
mit Champagnermousse und Sanddornsauce	
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
Lamm	Irland
Crevetten	Vietnam