

Vorspeisen | Starter

Spargel-Erdbeersalat Gemüse-Vinaigrette Blattsalatbeet sautierte Riesencrevetten Asparagus-strawberry salad leaf salad sauteed king prawns	CHF 19.50
Saisonal gemischte Salatkomposition Angemachte Salate Blattsalate Sprossen Seasonal mixed salad dressed salad leaf salad sprouts Dressing: French, Italian, Balsamic, wild garlic	CHF 12.50
Schottland Rauchlachs mit Bärlauch-Quark Buntes Salatbouquet Toast und Butter Salmon with wild garlic curd salad bouquet toast and butter	CHF 19.00
Bouquet von verschiedenen Blattsalaten Geröstete Kerne Dressing: French, Italiensich, Balsamico, Bärlauch Variety of leaf salad roasted seeds Dressing: French, Italian, Balsamic, wild garlic	CHF 9.50
Beefsteak Tatar „Kreuz“ nach Ihrem Gusto Toast Butter Beefsteak Tatar "Kreuz" to your taste toast and butter	CHF 29.50 <i>(kleine Portion)</i> CHF 21.00
Grosser Salatteller Melone Ei Big mixed salad melon egg	CHF 17.00

Suppen | Soup

Spargelcrèmesuppe Rohschinken-Crispies Croutons Asparagus cream soup raw ham crispies Croutons	CHF 11.00
Rindskraftbrühe Grimaldi Sbrinz-Paillette Beef broth Sbrinz (Swiss hard cheese) Paillette	CHF 12.00
Bärlauchschaumsuppe Kalbsmilken-Tomatenmosaik Wild garlic foam soup calf spleen-tomato mosaic	CHF 13.00

Vegetarisch | Vegetarian

Frühlingsgratin

Spargel | Morcheln | Frühkartoffeln | Bärlauchsauce | Sbrinz
Spring gratin | asparagus | morels | new potatoes | wild garlic sauce | "Sbrinz"

CHF 29.00

Saisonaler Gemüseteller

Gebackene Maiskroketten

Plate with seasonal vegetables | Croquettes of corn

CHF 26.00

Fisch | Fish

Pochierte Forellenfilets

Grüner Spargel | mit Kräuterschaumsauce gratiniert | Butterreis

Poached filets of trout | green asparagus | gratinated with herb foam sauce | buttered rice

CHF 34.00

Sautierte Riesencrevetten

Frühlingszwiebeln | Tomate | Peperoni-Pilawreis | Marktgemüse

Sauteed giant prawns | spring onions | tomato | bell pepper Pilaw rice | mixed vegetables

CHF 39.50

Gebackene Egliknusperli mit Zitronen-Kräutermayonnaise

Wild-Pilawreis | Gemüse vom Markt

Baked perch | Mayonnaise with lemon and herbs | wild-pilaw rice | mixed vegetables

CHF 28.00

Fleisch | Meat

Gebratenes Entenbrüstchen Portweinsauce Spargelrisotto Marktgemüse Roasted duck breast portwine sauce asparagus risotto mixed vegetables	CHF 33.00
Rindsfiletspitzen Stroganov Butterreis Marktgemüse Beef filet tips butter rice mixed vegetables	CHF 39.50
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse Kreuz-Fritten Marktgemüse Pork cordon-bleu filled with ham and cheese Cross fries mixed vegetables	CHF 29.50
Rosa gebratene Lammfilets Tripudiumsauce Rosmarin-Frühlingskartoffeln Marktgemüse Filet of lamb Tripodium sauce new potatoes with rosemary mixed vegetables	CHF 39.00
Kalbssaltimbocca romana Safran-Risotto Marktgemüse Calf Saltimbocca saffron risotto mixed vegetables	CHF 42.00
Grilliertes Rindsfiletsteak an Pfeffersauce Dauphine-Kroketten Gemüse vom Markt Grilled beef steak pepper pepper Dauphine-Croquettes mixed vegetables	CHF 53.00

Ab 2 Personen auf der Platte serviert

Grilliertes Rindsentrecôte double Bärlauch-Buttersauce Beilage nach Wahl marktfrisches Gemüse	p.P. CHF 48.00
---	----------------