

frühlingskarte



VORSPEISEN

BÄRLAUCH BRUSCHETTA 13.50

Tomatenwürfel, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Hausgemachte Bärlauch Pesto

ROSMARIN-OLIVENÖL-BROT 9.50

serviert mit Butter

SPARGELCREMESUPPE 8.50

mit Bärlauch-Pesto

FLAMMKUCHEN

TRADITIONELL 18.50

Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

PICCANTE 19.50

Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer Käse und scharfe Salami

DESSERT

COUPE ROMANOFF

Vanilleglace, Erdbeerglace und frische Erdbeeren mit Schlagrahm

klein 9.50

gross 12.50

FRISCHE ERDBEERE 9.50

mit Schlagrahm

PANNA COTTA 9.50

mit frische Erdbeere und Erdbeere Purée

CRÈME BRÛLÉE 9.50

SCHOKOLADENSOUFFLÉ 8.00

mit Vanillesauce oder Vanille Glace

TIRAMISU 9.50

HAUPTGÄNGE

GEBRATENE RIESENCREVETTEN 27.50

(ohne Kopf)

auf Gemischter Salat mit Grillierte Champignons an Vinaigrette Sesamsoja

KALBSSCHNITZEL AN HOLLANDAISE-SAUCE 37.50

serviert mit Frühkartoffeln und Spargeln

WEISSE SPARGELN 29.50

mit Rohschinken, Hinterschinken und Hollandaise-Sauce

LACHSFILET AN HOLLANDAISE-SAUCE 30.50

serviert mit Frühkartoffeln und Spargeln

Herkunftsbezeichnung : Spargeln (Frankreich Elsass), Fisch (Norwegen), Kalbs (CH)

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Unsere Empfehlung zu Spargeln



Finca Luzón Roble

Jumilla DO Monastrell

Charakter

Reife Frucht, ein Potpourri aus Dörrzwetschgen und dunklen Waldbeeren vermischt mit feinen Röstaromen.
Geschmeidige Tannine am Gaumen und langanhaltend im



1dl 6.50

7.5dl 45.00

Finca Luzón Blanco

Jumilla DO Macabeo - Sauvignon blanc

Charakter

Zitronengelb in der Farbe. Aromen von tropischen Früchten und Passionsfrucht, gefolgt von einer dezenten grasigen Note.
Erfrischend und lebendig mit feiner Säure und einem eleganten



1dl 6.50

7.5dl 45.00