



Karfreitags Karte

Suppe:

Bärlauchschaumsüppchen mit geräuchertem Lachsfilet 12.50

Vorspeise:

Tatar vom geräuchertem (Sattler) Forellenfilet 16.50
verfeinert mit Meerrettichcreme auf Gurkencarpaccio

Frühlingssalat

mit gerösteten Pinienkernen, Spargel, Erdbeeren 13.50
und gehobeltem Einsiedler Bsetzistein (45% Hartkäse aus Einsiedler Heumilch)

Hauptgang:

Gebratenes Lachsfilet mit Avocadokruste 34.00
an Weissweinrisotto dazu Safransauce konfierte Tomaten

Gedünstete Eglifilets

im Wurzelgemüsesud dazu Saisongemüse und Butterreis 36.00

*Gebratenes Saiblingsfilet *Brüggli Sattel**

auf Jungkartoffeln mit Spinat und Tomatensalsa 34.00

Dessert:

Parfait von grünem Apfel und Basilikum 12.50
auf Himbeergelee

Pfeffererdbeeren mit Kirsch und Vanilleglace 12.50



Osterkarte

Suppe:

Bärlauchschaumsüppchen mit geräuchertem Lachsfilet 12.50

Vorspeise:

Tatar vom geräuchertem (Sattler) Forellenfilet 16.50
verfeinert mit Meerrettichcrème auf Gurkencarpaccio

Frühlingsalat 13.50
mit gerösteten Pinienkernen, Spargel, Erdbeeren
und gehobeltem Einsiedler Bsetzistein (45% Hartkäse aus Einsiedler Heumilch)

Hauptgang:

Frühlingsrisotto 22.50
mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten
und gehobeltem Einsiedler Bsetzistein (45% Hartkäse aus Einsiedler Heumilch)

Lammrücken rosa gebraten an Morchelsauce 36.00
dazu Weissweinrisotto mit Spargel, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln

Sattler Regenbogenforellenfilet 34.00
gebraten mit Sauerampferbutter dazu Frühlingsgemüse und Butterreis

Frühlingsburger 26.00
CH- Beefburger medium gebraten mit Mozzarella, Bärlauch-Senfcrème,
Radieschen und Salat im Dinkelbun
Beilage nach Wahl: Frenchfries, Countryfries oder Salat

Dessert:

Parfait von grünem Apfel und Basilikum 12.50
auf Himbeergelee

Pfeffererdbeeren mit Kirsch und Vanilleglace 12.50