



Frühlingserwachen

Suppen

Ochsenschwanz 11.50
Suppe vom Ochsenschwanz mit Bärlauch-Griessklösschen

Vorspeisen und Salat

Swiss Lachs aus Lostallo 16.50
in Gin gebeizter Lachs mit Gurkensalat und Dillcrème

Roastbeef 14.00
saftiges Rindfleisch vom Bio-Weiderind mit Wasabi Mayonnaise und Salatspitzen serviert mit frischem Brot

Frühlingssalat 12.50
*mit grünem Spargel, Erdbeeren und Pinienkernen
dazu gehobelte Belper Knolle*

Hauptgang

Kalbssteak sautiert mit Morcheln und Kerbel an Whiskysauce (Two Ravens Single Malt Whisky) serviert mit sämigem Parmesanrisotto 42.00

Maispouardenbrust 29.00
*im Ofen gegarte Maispouardenbrust auf glasierten Gemüsestreifen,
Butternüdeli und Balsamicojus*

Saiblingsfilet gebraten 34.50
*aus heimischen Gewässern auf geschwenkten jungen Kartoffeln mit Bärlauch
und Datteltomaten dazu Estragonsauce*

Frühlingsrisotto 22.50
*säimiges Weissweinrisotto mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten,
gehobelter Belper Knolle und frischem Rucola*

Quinoa Bowl (kalt) 21.50
*mit in Gin gebeiztem Swiss Lachs, Radieschen, Brokkoli, Gartenkresse,
Datteltomaten und frischen Himbeeren*