



Frühlingserwachen

Vorspeisen

Bärlauch Crèmesuppe (V) (G) 12.50
mit Mascarpone und Belperknolle

Pochiertes Trachslauer Freilandei (V) (G) 14.50
*mit Parmesan Espuma, sautiertem grünem Spargel,
Spinat und Oliven Crunch*

Ochsenmaulsalat vom Einsiedler Metzger (G) 16.50
*mit Bärlauch-Vinaigrette, Radieschen, gepickelten roten Zwiebeln
und gehobelter Belperknolle*

Frühlings Salat-Bowls

Lachs Bowl (G) (L) 32.50
*mit gebläutem Alpen-Lachs, Basmatireis, Sesam,
Datteltomaten, Radieschen, Gurke und Brunnenkresse*

Tofu Bowl (VEG) (G) 26.50
*mit geräuchertem Tofu, Quinoa, Bärlauch-Hummus, Linsensprossen,
Rüebli, Gurke, Datteltomaten, Hanfsamen und Spinat*

Hauptspeisen

T-Bone Steaks vom Weidelamm mit Madeirajus 42.50
*dazu Acquerello Risotto, Morcheln, Kresse
und sautierter grüner Spargel*

Kräuterschwein Kotelette mit Pfefferkruste 36.50
dazu frische Tagliolini, knackiges Frühlingsgemüse und Senfsauce

Frühlings Saltimbocca vom Poulet 34.00
*mit Bärlauch und Einsiedler Rohschinken,
serviert mit Spargel Tortelli, sautiertem Mangold
und Parmesan Espuma*

Acquerello Risotto (V) (G) 28.50
mit Mascarpone, Morcheln, Kresse und sautiertem grünem Spargel

Deklaration: Glutenfrei (G), Laktosefrei (L), Vegan (VEG), Vegetarisch (V)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region