



Genuss im Frühling

Vorspeisen

Cremesuppe vom weissen Schweizer Spargel (V) (G) <i>mit Bärlauchöl und Alpenblüten</i>	14.50
Frühlingsvariation (VEG) (G) (L) <i>mit rotem Quinoa, Erbsen-Hummus, gepickeltem weissen Spargel, Rhabarber, Radieschen und Gewürzrüben</i>	16.50
Sautierter Schweizer Spargel (V) (G) <i>mit pochiertem Freilandeier, Sauce Hollandaise, Tomaten-Perlen und mariniertes Brunnenkresse</i>	19.50

Leichter Frühlingsgenuss

Gebratenes Schweizer Hechtfilet (G) <i>mit Tomaten-Pinienkernbutter, Erbsen-Zitronengras Püree, gebratenen Kräuterkartoffeln und weissem Schweizer Spargel</i>	34.50
Acquerello Risotto (V) (G) <i>mit grünem Spargel und getrockneten Tomaten, verfeinert mit Petersilien Pesto, Noilly Prat und Büffel Mozzarella</i>	32.50
Spargel-Erdbeersalat an leichter Erdbeere Vinaigrette (VEG) (G) (L) <i>auf rotem Quinoa, garniert mit Wildkräutern, Tomaten-Perlen und Gewürzrüben</i>	26.00

Hauptspeisen

Kalbssteak aus der Innerschwyz (G) <i>mit gebratenen Kräuterkartoffeln, weissem Schweizer Spargel und hausgemachter Sauce Hollandaise</i>	49.50
Poulet Saltimbocca (G) <i>mit Einsiedler Rohschinken, dazu Acquerello Risotto, grüner Spargel, getrocknete Tomaten und Petersilien Pesto</i>	34.50
Spargel Burger mit 100% CH Rindfleisch <i>medium gebraten, Bärlauch-Brie, weisser Spargel, Trockenspeck und Sauce Hollandaise im UrDinkel Bun, serviert mit Cole Slaw und Country Fries</i>	29.50

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region