



Karfreitags Karte

Suppe

Spargelcrèmesüppchen 🌱 12.50
mit Rahm und Kerbel

Vorspeise

Rauchlachs-Gemüse Tatar 🍷 16.50
mit Avocadocrème, Salatspitzen und Sesam Chip

Spargel Salatschale 🌱 🍷 14.50
mit grünem und weissem Spargel, Erdbeeren
und gehobelter Belper Knolle

Fisch

Saiblingsfilet (CH) 🍷 34.50
aus heimischen Gewässern auf sämigen Kresserisotto
dazu Tomaten-Frühlingszwiebelragout

Felchenfilet (CH) 🍷 29.00
Gedünstet mit Kräutern, Wurzelgemüse dazu Butterreis

Swiss Lachs aus Lostallo 38.00
auf frischem Blattspinat, Safransauce und Salzkartoffeln

Vegi

Spargelrisotto 🌱 🍷 22.50
mit grünem und weissem Spargel, konfierten Tomaten
und gehobelter Belper Knolle



Osterkarte

Suppe

Spargelcrèmesüppchen 🍷

12.50

mit Rahm und Kerbel

Ochsenschwanz

11.50

Suppe vom Ochsenschwanz mit Bärlauch-Griessklösschen

Vorspeise

Kalbstatar 🍷

18.50

mit Avocadocrème, Salatspitzen und Sesam Chip

Spargel-Salatschale

14.50

mit grünem und weissem Spargel, Erdbeeren und gehobelter Belper Knolle

Hauptgang

Kalbssteak sautiert

42.00

mit Morcheln und Kerbel an Whiskysauce (Two Ravens Single Malt Whisky)
serviert mit sämigen Parmesanrisotto

Lammentrecôte rosa gebraten 🍷

36.00

rosa gebratenes Lammentrecôte auf grünem und weissem Spargel
mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

Saiblingsfilet gebraten 🍷

34.50

aus heimischen Gewässern auf geschwenkten jungen Kartoffeln
mit Bärlauch und Datteltomaten dazu Estragonsauce

Schweizer Pouletbrust

29.50

Gefüllt mit Hüttenkäse und getrockneten Tomaten serviert
mit Spargelrisotto und Balsamicojus

Spargelrisotto 🍷 🍷

22.50

mit grünem und weissem Spargel, konfierten Tomaten
und gehobelter Belper Knolle