

Frühlingsinspirationen

Weisser Flaacher Spargel vom Spargelhof Spaltenstein
und grüner Spargel aus der Region

Grüner und weisser Spargel
an hausgemachter Sauce Hollandaise

CHF 19.–

Carpaccio vom Siedfleisch

an Chalotten-Peperoni-Vinaigrette mit Spargelsulz-Türmchen

CHF 19.50

Crevetten-Cocktail

auf Spargel-Erdbeersalat und Brioche Toast

CHF 18.50

Hausgemachte grüne Spargelsuppe

mit Spargelspitzen und Morcheleinlage

CHF 14.50

Frühlingszauber

Herrliches Spargel-Mascarpone-Risotto mit glasierten Radieschen
und frittierten Karottenstreifen

klein CHF 23.50

gross CHF 31.50

Gebratene Lachstranche

mit Mascarpone-Risotto, weissem und grünem Spargel

CHF 42.50

Pata Negra Kotelette

an Chalotten-Kräuterjus, Spargelragout und Röstikroketten

CHF 53.50

Paniertes Kalbsschnitzel

mit grünem und weissem Spargel, nappiert mit Sauce Hollandaise,
serviert mit Pommes Frites

CHF 41.50

Grüner und weisser Spargel

mit neuen Schnittlauch-Kartoffeln

klein CHF 23.50

gross CHF 31.50

Wählen Sie: Sauce Hollandaise, Kräuterquark oder gratiniert mit Parmesankäse

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Bündner Rohschinken

CHF 15.50

Schottischer Rauchlachs

CHF 15.50

Entrecôte (250 g) mit Kräuterbutter

CHF 34.–

Rindsfilet (150 g) mit Jus

CHF 29.50

Maispouardenbrust mit Jus

CHF 17.50

Zartes Kalbssteak (150 g) mit Kräuterbutter

CHF 32.–

Sinnliches Duo

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Mango-Espuma
und weissem Schokoladen Brownie

CHF 15.50

Kreation Romanoff

Zwei Kugeln Vanille-Rahmglace, serviert mit marinierten Erdbeeren und Rahm

CHF 13.50

Vorspeisen

Suppe

Hauptgänge

Dessert

