

SPEISEKARTE

VORSPESIEN

Blattsalat mit Gemüsestreifen	13
Von Hand geschnittenes Rindsfilet Tatar mit hausgemachtem Essiggemüse	26
Lauwarmer Kartoffelsalat	15
Duett vom geräuchertem und hausgebeiztem Lachs	24
Kaltes Plättli «Sûprème» (Parma, Iberico, Nostrano, Peccorino)	28

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Morcheln	18
Hummerbisque mit seiner Einlage	21

HAUPTGÄNGE

Rindfleischroulade mit Morchelfarce gefüllt dazu reichen wir Bärlauchspätzli und Frühlingsgemüse	48
Gefülltes Lammrack am Stück gebraten serviert mit Kartoffel-Lauchgratin und Gemüse	49
Meeresfrüchte Platte nach Art des Küchenchefs (Pulpo, Garnellen, Muscheln, Austern, Chilli, Oliven, Tomaten und Kapern)	42
Gebratene Pouletbrust mit grüne Spargeln und Parmaschinken, Sauce Hollondaise und Frühlingskartoffeln	36
Gebackene Kartoffelkugeln mit Basilikum und Mozzarella Füllung serviert mit cremigem Tomaten-Ragout	29
Veganes Spargel-Cordonbleu mit Frühlingskartoffeln	34

Für Käse und Desserts bringen wir Ihnen eine Auswahl an den Tisch.

Bei Allergien melden Sie sich bitte beim Servicepersonal
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

Herkunft:
Rind Schweiz | Lamm Australien | Poulet Schweiz |
Meeresfrüchte Atlantik und Vietnam

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11–14 Uhr und 17.30–23 Uhr