



Frühlingskarte

Bruschetta mit Grünen Spargeln

14.00

Spargelcrèmesuppe mit Rahm und einem Hauch Martini Bianco

12.00

Zander gebraten (CH) mit Oliven, Tomaten, Pinien und Basilikum
mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

46.00

Kalbssteak gebraten an einer Morchel Sauce
Tagliatelle und Gemüse

59.00

Weisse Spargeln oder grüne Spargeln
(300 g) - 31.00/29.00 Als Vorspeise: 18.00/ 16.00

Dazu servieren wir Ihnen eine klassische Sauce Hollandaise.

Caramelköppli mit Rahm

11.00

Weinempfehlung:

Später Blauburgunder (Pinot Noir) aus dem Rheinland

7.90 / 54.00

Nur Schweizer Produkte - selbstverständlich
regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst

