

MENU 

LACHSFORELLE  
RHABARBER – JOGHURT – WALDKLEE

WEISSER SPARGEL  
MORCHEL – BÄRLAUCH – SAUERRAHM

SOT-L'Y-LAISSE  
ERBSE – MOJO VERDE – LIMETTE

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER LAMM  
ARTISCHOCKE – RATATOUILLE – BLAUBEERE

KÄSE «LA BOUSE»  
TRAUBE – PEKANNUSS – ZWIEBEL

ERDBEERE  
JAPONAIS – FRISCHKÄSE – KAFFIR

PRALINE

MENU WEINBEGLEITUNG

4 Gänge 4 Gläser  
130 60

5 Gänge 5 Gläser  
150 75

6 Gänge 6 Gläser  
170 90

MITTAG À LA CARTE 

VORSPEISEN

BLATTSALAT 9  
Himbeer-Dressing – Randen – Birne – Kerne – Croûtons

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

RINDSTATAR 29/46  
Zwiebel – Gebeiztes Eigelb - Gartenkräuter

KALBSSTEAK 57  
POULETBRUST 34  
Morchelrahmsauce – Frühlingsgemüse – Junge Kartoffeln

ZANDERKNUSPERLI 36  
Zitrus-Hollandaise – Omas Kartoffelsalat

SPARGEL-RISOTTO 33  
Gartenkräutersalat – Pochiertes Ei – Belper Knolle

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN  
RIESLING X SYLVANER, MARKUS STÄGER, MAIENFELD, SCHWEIZ 14

ROTWEIN  
QUATTROMANI, TAMBORINI-BRIVIO-DELEA-GIALDI, TESSIN, SCHWEIZ 20  
MERLOT DEL TICINO