

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

KAFFEE
BANANE – NUSSBUTTER – HEFE

PRALINE

MENU

WEINBEGLEITUNG

4 Gänge
130

4 Gläser
60

5 Gänge
150

5 Gläser
75

6 Gänge
170

6 Gläser
90

MITTAG À LA CARTE



VORSPEISEN

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

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

AARGAUER KALBSKOTELETT 59
POULETBRUST 32
Curry-Mais Butter – Grüner Spargelrisotto

ALPENLACHS VOM GREEN EGG 38
Gurken-Zitronen-Couscous – Fenchel – Beurre Blanc

AUBERGINEN SCHNITZEL 31
Rhabarber Chutney – Ratatouille

WEINEMPFEHLUNG

1DL

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

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

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder eine Intoleranz haben, bitte informieren Sie uns.
Herkunft von Fleisch und Fisch ist aus der Schweiz.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1% MWST