

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

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