

# Saisonkarte

<b>Spargelcrèmesuppe</b>   mit Wildspargeleinlage <i>Creamy asparagus soup with wild asparagus garnish</i>	<b>15</b>
<b>Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind</b> mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat <i>Homemade Swiss beef tartare served with toast and butter, accompanied by a small salad</i>	<b>26 36</b>
<b>Muotathaler Rindshuft Plätzli</b>  dazu Hollandaise, zweierlei Spargel und Bratkartoffeln <i>Muotathal beef rump steak slices served with Hollandaise sauce, two kinds of asparagus and fried potatoes</i>	<b>54</b>
<b>Weisse Spargeln</b>   mit Bärlauch Dressing, Cherrytomaten und Mandeln <i>White asparagus with wild garlic dressing, cherry tomatoes, and almonds</i>	<b>28</b>
<b>Hausgemachte Gnocchi</b>  dazu Wildspargel, gepickelter Rhabarber und Sonnenblumenkernen <i>Homemade gnocchi with wild asparagus, pickled rhubarb, and sunflower seeds</i>	<b>28</b>
<b>Spargelrisotto mit Morcheln</b>   Löwenzahn und Pfefferkäse <i>Asparagus risotto with morel mushrooms, dandelion, and pepper cheese</i>	<b>34</b>
<b>Beilage:</b> <b>Landrauchschinken</b> <i>Country-style smoked ham</i>	<b>+12</b>

## Weinempfehlung

**Dreissigacker Riesling Vintages**  
Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland  
Traubensorte: Riesling

10cl **8.5** / 75cl **58**

**Meilener Blauburgunder 2024**  
Schwarzenbach, Zürich, Schweiz  
Traubensorte: Pinot Noir

10cl **9** / 75cl **59**

**SedAqua p.P. CHF 6**



### Symbole | symbols



Glutenfrei  
Gluten free



Laktosefrei  
Lactose free



Vegetarisch  
Vegetarian



Vegan  
vegan

Deklaration: Fleisch aus der Schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.  
Our prices are in CHF and include VAT.