



Frühlingspezialitäten

Spez - 1

Penne "Primavera"
mit zarten Streifen vom Kalbsbäggli und Spargeln,
Gemüwestreifen und Kräuter

Fr. 32.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe plus Fr. 6.00

Spez - 2

Frisches Stubenküken im Ofen gebacken
nach Wahl mit: Bärlauch, Chilli, Chnoblí oder Rosmarin
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln (Zubereitung: 25 Min.)

Fr. 36.00

mit kleinem Salat oder Tagessuppe plus Fr. 6.00

Spez - 3

"Frühlingsintermezzo"
Bärlauchspätzli-Spargel-Gratin
mit gebratenen Frühlingspilzen

Fr. 29.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe plus Fr. 6.00

Spez - 4

Gebratenes Lachssteak aus Lostallo
mit frischen Spargeln und Mango-Chili Chutney
serviert mit Reis

Fr. 37.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe plus Fr. 6.00

Flammkuchen "Asparagus"

Hausgemachter Flammkuchen mit Spargelstücken, Tessiner Alp-Rohschinken,
Zwiebeln, Crème fraîche und geriebenem Parmesan

Fr. 26.50

Schlemmermenu passend zur Jahreszeit

Nüsslisalat "egg & bacon"
mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroutons an Frenchdressing

Eglifilets "Etzliberg" pochiert
an Kräuterrahmsauce, auf zartem Gemüse

Kalbfleischröllchen gefüllt mit frischen Spargeln
serviert an Morchelrahmsauce
begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln

Coupe Romanoff

oder

Sorbet "Spiritus"

Menu komplett CHF 79.50 / ohne 1. oder 2. Gang CHF 69.50