

## Wochenempfehlung 29. April - 4. Mai 2024

---

### Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Blumenkohlsalat mit Apfel, grobem Senf und Kerbel  
oder  
Lauchsuppe mit Rohschinken

### Fleisch

Rindsragout mit Silberzwiebeln, Speck, Polenta und grünen Bohnen 24.-

### Fisch

Gebackene Egliknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Spinat 24.-

### Vegi

Gefüllte Aubergine mit Couscous, Gewürzjoghurt und Nusscrumble 21.-

### Pasta

Orecchiette an Limonesauce mit Pilzen, Spargeln und Petersilie 21.-  
mit Pouletstreifen 26.-

### Dessert

Savarin mit Apfel-Estragon-Sorbet 6.-

## Auszug aus unserer Speisekarte

### Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-  
Ei | Radisli | Rüeblli

Weisser Spargel 16.-  
Pistazie | Apfel | Kräutersalat

### Hauptgang

Oberländer Kalbshaxe 42.-  
Weisse Tessiner Polenta | Spargel | Cremolata

Alpsteinpoulet mit Morchel 41.-  
Kartoffelterrinen | Frühlingszwiebel | Cornflakes

Seeteufel mit Speck 41.-  
Venerereis | Fenchel | Rhabarber

### Weinempfehlung

#### Weisswein

	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
Chardonnay 2023, Genf Riem & Daepf & Co.	7.-	52.-

#### Rotwein

Cuvée la Golette, AOC Valais Riem & Daepf Humagne Rouge - Cornalin - Pinot Noir - Diolinoir - Syrah	8.-	53.-
---	-----	------

*Unsere Produkte stammen hauptsächlich aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind auf der Speisekarte deklariert.  
Bei Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.*