

SAISONKARTE *Saisonkarte*

Vorspeisen

Spargelsalat mit Erdbeeren	14.50
Stangensellerie und Pistazien	
Spargelcrèmesuppe	10.50
Grüne Spargeln im Tempurateig (vegan)	13.50
Schwarze Knoblauchmayonnaise	

Hauptgerichte

Weisse Spargeln an Sauce Hollandaise	17.50 / 26.50
Portion Bündner Rohschinken	5.50
Portion neue Kartoffeln	3.50
Saibling	36.50
Neue Kartoffeln, Spargeln und Sauce Mousseline	
Perlhuhnbrust gebraten, mit Bärlauch parfümiert	33.50
Spargelravioli und Spargeln	
Lammfilet im Meerrettichmantel	37.50
Neue Kartoffeln und Spargeln	

Vegan

Spargelravioli an Bärlauchsauce und Spargeln	27.50
---	-------

Dessert

Rhabarber-Tiramisu mit frischen Erdbeeren	12.50
--	-------

Weinempfehlung

	1 dl	7,5 dl
Kessler Sekt rosé	8.00	52.00
Esslingen am Neckar, Deutschland		
Occhio Vermentino, Viognier	8.00	53.00
Tenuta di Biserno, IGT Toscana, 2021		
Chardonnay	9.80	68.00
Domaine Frôte, La Neuveville, 2019		

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.



VORSPEISEN

Vorspeisen

Vorspeisen

Rindstatar an hausgemachter rassiger Sauce	24.50 / 32.50
Crevetten an Cocktailsauce, Avocado	16.50
Avocado-Rauchlachs-Ei-Trilogie, gebacken	17.50

Salate

Kleiner grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Burrata mit Tomaten und Speck	13.50

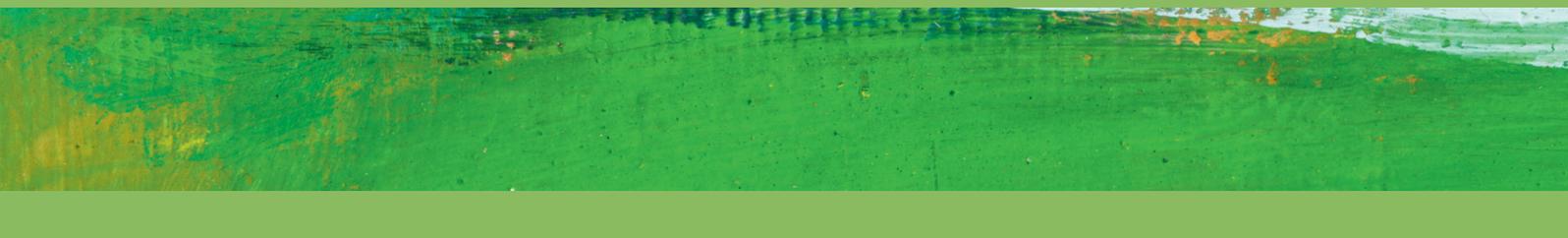
Suppen

Tagessuppe	8.50
Burlegiger-Crèmesuppe	12.50

Warme Vorspeisen / vegetarisch

Risotto der Saison	16.50 / 21.00
Ziegenkäse grilliert mit Zucchetti und Blattspinat	16.50 / 21.00

Haben Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder möchten Sie mehr über die Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte erfahren? Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



HAUPTGÄNGE

Hauptgänge

Fisch

Fischknusperli «Hecht-Style»	27.50
Tartarsauce und Pommes frites	
Eglifilet gebraten	35.50
Mandelbutter, Kartoffeln und Spinat	
Zanderfilet gebraten	39.50
Kessler-Sekt-Sauce, Risotto und grüne Spargeln	

Fleisch

Mistkratzerli in Kräutermarinade	32.50
mit Brandy flambiert und Pommes frites	
Schnitzel paniert vom Schwein	26.50
Pommes frites	
Cordon bleu vom Schwein	31.50
Pommes frites	
Biertreber-Edelschweinkotelett, 300 g	32.50
Kräuterbutter, Pommes frites und Marktgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	35.50
Butterrösti	
Kalbsleberli geschnetzelt	36.50
Butterrösti	
Wiener Schnitzel	41.50
Pommes frites und Preiselbeeren	
Siedfleisch klassisch	29.50
Rindsentrecôte aus Pfäffikon ZH	49.50
Sauce Béarnaise, neue Kartoffeln und Spargeln	

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.

DESSERT

Dessert

Crema catalana	11.50
Schokoladenmousse, klassisch	11.50
Apfelstrudel, hausgemacht Vanilleglace oder Vanillesauce	10.50
Eiskaffee, hausgemacht	9.50 / 12.50
Coupe Michèle Passionsfrucht, Cassis, Eiercognac und Rahm	11.50
Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	10.50
Colonel Zitronensorbet mit Wodka	9.50
Royal Cassissorbet mit Kessler Sekt	9.50
Glace Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Eiercognac, Caramel, Espresso-Krokant	
Sorbet Limone, Passionsfrucht, Cassis	
Pro Kugel	3.80
Zusätzlich mit Rahm	1.80
Sauce	2.50
Burlegiger-Glace, hausgemacht	5.80
Rhabarber-Tiramisu mit frischen Erdbeeren	12.50

