



heimisches frühlingserwachen

FRÜHLING IST, WENN DIE LEICHTIGKEIT ZURÜCKKEHRT

Mit unserer Frühlingkarte laden wir Sie ein, diese besondere Zeit mit allen Sinnen zu erleben – geprägt von Frische, Saisonalität und feiner Kulinarik.

In unserer Küche verbinden wir handwerkliche Sorgfalt mit hochwertigen, regionalen Zutaten. Dabei pflegen wir eine enge Zusammenarbeit mit ausgewählten Produzenten und Höfen aus der Umgebung, deren Qualität und Werte wir schätzen.

So beziehen wir unseren grünen Spargel vom Hofladen 1616 in Ettiswil und den weissen Spargel vom Sonnhaldenhof in Wohlen – mit Hingabe angebaut und voller natürlichem Geschmack.

Lassen Sie sich von unseren frühlingshaften Kreationen und erlesenen Weinen begleiten und geniessen Sie genussvolle Momente in herzlicher Atmosphäre im iheimisch.

weinempfehlung

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER LÖSSTERRASSEN

Weingut Stadt Krems | Kremstal

Leicht und fruchtig | Zitrusfrucht, Birne und grasige Note
Frisch mit voller, weicher Struktur

1dl 7.5dl

7.60 53.00

ROTWEIN

ONYX NOIR AOC VALAIS

Cave Emery Ayent | VS

Humagne Rouge, Cornalin, Gamaret

Reife Waldbeeraromatik | rassige Würznoten | tolles Bouquet
Viel Wärme und Harmonie

7.80 55.00

aperitif

HUUSGMACHTER APERITIF

ERFRISCHENDE SOMMERLIMONADE alkoholfrei

Zitronen | Thymian | Soda

5dl 6.50



KALTE VORSPEISEN – MIT SCHWUNG IN DEN FRÜHLING

FRÜHLINGSSALAT 16.50
Zweifarbige Spargelstückli mariniert mit Joghurt und pikanten Gewürzen
Frischer Rucola | Granatapfelkerne | Radiesli

SPARGEL-KARTOFFEL 17.50
Marinierter Spargel | Kartoffelcreme | Chips
Grüne Spargelspitzen | hausgemachtes Dörrtomaten-Focaccia

AUS DEM SUPPENTOPF

BÄRLAUCHCREMESÜPPLI  13.50
Omlettwürfeli | frischer Schnittlauch

FLEISCH

Alle Gerichte werden mit zweifarbigem Spargel & Rosmarinkartoffeln serviert und
Nach ihrem Geschmack verfeinert mit:

-  Zitronen-Hollandaise oder
-  Hausgemachter Frühlingskräuterbutter

POULETBRUSTINVOLTINI DER METZGEREI AERNE 180g 44.50

ROSA GEBRATENES RINDSHUFTSTEAK 180g 48.00

12H GESCHMORTE SCHWEINSKOPFBÄCKCHEN 180g 29.50

FISCH

Alle Gerichte werden mit zweifarbigem Spargel & Rosmarinkartoffeln serviert.

GEBRATENES ALPEN ZANDERFILET 54.50

FELCHENFILETS VON ZENTRALSCHWEIZER GEWÄSSER 42.50

VEGI




	Vorspeise	Hauptgang
ZWEIFARBIGER SPARGEL   Rosmarin-Kartoffeln Zitronen Hollandaise Variante mit hauchdünnem Rohschinken	23.50	36.50 + 6.00

HAUSGEMACHTE SPARGEL-ERBSENQUICHE 31.50
Schnittlauchquark | geschmorte Ofenkarotten mit Honig & Thymian

DESSERT FRÜHLINGSERWACHEN

Dieses Dessert servieren wir gerne, sobald die ersten sonnenverwöhnten Erdbeeren aus der Schweiz reif sind.

ERDBEEREN 14.50
Luftiges Joghurtmousse im Töpfli serviert | Erdbeer-Pfefferminzsalat
Erdbeersorbet

   Diese Gerichte können gluten- und/oder laktosefrei oder vegan bestellt werden.
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich jederzeit an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.

Alle Preise in CHF inkl. MWST