



heimisches frühlingserwachen

FRÜHLING IST DANN, WENN DIE SEELE WIEDER BUNT DENKT

Mit unserer Frühlingskarte möchten wir genau dieses Gefühl für Sie erlebbar machen – leicht, frisch und voller Genussmomente.

Unser Küchenteam legt grossen Wert auf hausgemachte Speisen sowie auf ein regionales und saisonales Angebot. Wir beziehen unser Fleisch von ausgewählten Produzenten aus der Schweiz und pflegen eine enge Zusammenarbeit mit Höfen aus der Region.

So stammt unser grüner Spargel vom Hofladen 1616 in Ettiswil, während wir den weissen vom Sonnhaldenhof in Wohlen beziehen – frisch, nachhaltig und mit viel Sorgfalt angebaut.

Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren frühlingshaften Köstlichkeiten und den dazu passenden Weinen verwöhnen zu dürfen.

Geniessen Sie eine entspannte und genussvolle Zeit bei uns im iheimisch.

weinempfehlung

WEISSWEIN

JOHANNISBERG L'ALIZÉ
Cave Emery | Valais

Frischer fruchtiger Weisswein mit Zitrusnoten | Hauch von exotischen Früchten
Trocken, weich, von mittlerer Fülle und harmonisch

1dl

7.5dl

7.50

52.00

ROTWEIN

FLÄSCHER PINOT NOIR
Christian Hermann | Graubünden

Betont die Beerennote | Himbeere | Johannisbeere
Natürliche Frische mit kompakter und rassischer Fülle

8.50

59.00

aperitif

HUUSGMACHTER APERITIF

ERFRISCENDE 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  

23.50

36.50

Rosmarin-Kartoffeln | Zitronen Hollandaise

Variante mit hauchdünnem Rohschinken

+ 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