heimisches frühlingserwachen

FRÜHLING IST DANN,
WENN DIE SEELE WIEDER BUNT DENKT

Auch wir möchten mit unserer Frühlingskarte
einen bleibenden Eindruck bei Ihnen hinterlassen.

Unser Küchenteam legt sehr grossen Wert auf hausgemachte Speisen
sowie ein regionales und saisonales Angebot.
Wir beziehen all unser Fleisch von lokalen Produzenten aus der Schweiz.

So beziehen wir als Beispiel, unseren grünen Spargel vom Hofladen 1616 aus Ettiswil.

Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren frühlingshaften Köstlichkeiten und
den dazu passenden Weinen verwöhnen zu dürfen.
Haben Sie eine entspannte und genussvolle Zeit bei uns im iheimisch!

weinempfehlung

	1dl	7.5dl

WEISSWEIN

JOHANNISBERG L'ALIZÉ — 7.50 — 52.00
Cave Emery | Valais

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

ROTWEIN

FLÄSCHER PINOT NOIR — 8.50 — 59.00
Christian Hermann | Graubünden

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

aperitif

HUUSGMACHTER APERITIF

ERFRISCHENDE SOMMERLIMONADE alkoholfrei — 5dl — 6.50
Zitronen | Thymian | Soda

iheimisch
restaurant & catering

KALTE VORSPEISEN

KNUSPRIGES KERNEN-BAGUETTE VON DER BÄCKEREI FISCHER 17.50
Marinierter Spargel | Hüttenkäse | rote Zwiebeln | Bärlauchmayo

SPARGELSALAT IHEIMISCH 15.50
Marinierter Spargel vom Hofladen 1616 | frühlingshafter Blattsalat
Minze | Hirse | Radiesli | Cherrytomaten | Saisondressing

AUS DEM SUPPENTOPF

WEISSES SPARGEL-GARTENKRESSESÜPPLI 13.50
Mini-Frühlingsrolle huusgmacht

FLEISCH

FRÜHLINGSHAFTE GRILLSCHNECKE DER METZGEREI AERNE 31.50
Mit Bärlauch und Cipolotti | zweifarbiger Spargel
Kartoffelstampf | hausgemachter Jus

GEBRATENES KALBSPAILLARD 160g 47.50
Gefüllt mit Rohschinken und grünem Spargel
Morchelrahmsauce | Thymian-Kartoffeln

EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Auf den Strauss, fertig, looooos…..

STRAUSSENSTEAK AUS SEMPACH 160g 49.00
Dünn aufgeschnitten | hausgemachter Kräuterbutter
Erbsenrisotto | grüne Spargelspitzen

VEGI

	Vorspeise	Hauptgang
ZWEIFARBIGER SPARGEL Thymian-Kartoffeln | Sauce Hollandaise	19.50	34.50
HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSKRÄUTER-GNOCCHI Gebratene Spargelspitzen | frischer Rucola Granatapfelkerne | gehobelter Sbrinz	17.50	32.50

DESSERT FRÜHLINGSERWACHEN

Frische Erdbeeren aus der Region so bald als möglich

ERDBEER-RHABARBERKOMPOTT 12.50
Mit hausgemachter Basilikum-Sauerrahmglace

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