

Frühlingserwachen

Vorspeisen

- Zitronengras-Erbsensuppe (V) (G)** 12.50
mit Matcha Schaum und Gewürznüssen
- Wildkräutersalat (G)** 16.50
mit Frühlingszwiebeln, Radieschen, grünem Spargel, Beeren und Belper Knolle
- Frühlings Vitello (G)** 18.50
mit Rauchforellencreme, geräuchertem Sattler Saibling, grünem Spargel und Radieschen



Leichte Frühlingsgerichte

- Acquerello-Erbsen Risotto (V) (G)** 32.50
mit Mascarpone, Rhabarber, Parmesan-Crunch, gepuften Büffelmozzarella und Brunnenkresse
- Quinoa Salat Bowl (VEG) (G) (L) (kalt serviert)** 26.00
mit jungem Salat, Erbsen-Hummus, grünem Spargel, Radieschen, Beeren, Balsamico Tomaten und Gewürznüssen
- Bärlauch Tortelloni (V)** 32.00
mit gebratenen Kräuterseitlingen auf sautiertem Krautstiel, Sherry Hollandaise und Belperknolle

Hauptspeisen

- Geschmorte Schulter vom Weidelamm (G)** 42.50
mit Bärlauchjus auf weisser Tessiner Polenta, Gewürznüssen, sautierten Kräuterseitlingen, getrockneten Tomaten und grünem Spargel
- Kräuterschwein Filet** 38.50
umwickelt mit Trockenspeck, dazu Sherry Hollandaise, Bärlauch Tortelloni und sautierter Krautstiel
- Alpstein Pouletschenkel Steak (G)** 34.00
mit Acquerello-Erbsen Risotto, Rhabarber, Parmesan-Crunch und Brunnenkresse



Deklaration: Glutenfrei (G), Laktosefrei (L), Vegan (VEG), Vegetarisch (V)

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region