

Vorspeisen

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Spargelsalat mit Champignons, Frühlingszwiebeln (vegan) Radieschen, getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto	17.50
Gebratener Rock Lobster an Hummerbuttersauce mit Erbsen-Frischkäsemousse und Frühlingsalat	27.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	17.50
Serrano Schinken mit einem Spargel-Pannacotta Frühlingsalat und Bärlauchglace	26.50

Suppen

Spargelcremesuppe mit einem Rohschinken-Grissini	13.50
Bärlauchcremesuppe mit einem Milken-Spargelragout	16.50

Fischgerichte

Gebratener AlpenZander mit Sauerampfersauce Bärlauch-Kartoffelstock , kleines Gemüse und Mönchsbart	51.50
Gebrautes Doradefilet an Hummerbuttersauce schwarze Tagliatelle und zweierlei Spargeln	53.50

Fleischgerichte

Lammrack mit Pommerysenfsauce, süss-saurem Rhabarber Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse	51.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	47.50
Rindsfilet mit Blattspinat und getrockneten Tomaten Balsamicojus, junge Kartoffeln und Spargeln	55.50
Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	42.50
Geschmorter Rinder Short Rib Kartoffelstock und Frühlingsgemüse	42.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	52.50
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	46.50

Pasta & vegetarisch

		Als Vorspeise
Portion weisse Spargeln mit Hollandaise, Béarnaise oder Tartarsauce	39.50	24.50
Zweierlei Spargeln mit Taleggio gratiniert und confierten Dattel-Tomaten	39.50	24.50
Süsskartoffel auf Blattspinat (vegan) mit Guacamole und Tomatensauce	36.50	

Dessert

Liebe Geniesser,
alle unsere Desserts und Glacen sind von Grund auf hausgemacht.

Schokoladenküchlein, mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce (20 Minuten)	17.50
Hausgemachte gebrannte Creme	9.50
Zitronensorbet mit Limoncello	11.50
Himbeersorbet mit Prosecco	11.50
Vanille Pannacotta mit Basilikumsorbet und marinierten Erdbeeren	16.50
Pistazien-Himbeer Schmitte mit Tobleroneglace und Rhabarberkompott	16.50
Rhabarber-Streuselkuchen mit Erdbeersorbet und Vanillecreme	16.50
Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu	16.50
Kugeln Glace: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Glace Aromen.	
Käseauswahl	17.00

Dessertwein

„Flavia“, Sissacher Eiswein Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	5 cl	9.10
Sauternes „Château Lange“ 06 AC, MC, doux	37.5 cl	65.—