

Vorspeisen

Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat	12.50
Spargelsalat mit Champignons, Frühlingszwiebeln (vegan) Radieschen, getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto	16.50
Morchel- Kalbfleischterrine Spargelsalat und Kresse-Panna Cotta	23.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	16.50
Gebratener Rock Lobster auf asiatischem Glasnudelsalat Erbsenpüree und Passionsfrucht-Mangosauce	27.50

Suppen

Spargelcremesuppe mit einem Rohschinken-Grissini	12.50
Waterzooi (belgische Spezialität) mit Einlage von Poulet oder Tagesfisch	17.50 (Als Hauptgang 36.—)

Fischgerichte

Gebratener Zander an Sauerampfersauce Erbsen-Minz Risotto, kleines Gemüse	49.50
Gebratenes Doradefilet an Portweinsauce Bärlauch-Kartoffelstock und zweierlei Spargeln	52.50

Fleischgerichte

Lammrack mit süss-saurem Rhabarber und Balsamicojus Bärlauchpolenta und Frühlingsgemüse	49.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	46.50
Rindsfilet an Morchelsauce Rosmarin-Kartoffeln und zweierlei Spargeln	54.50
Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	41.50
Geschmorter Rinder Short Rib mit Chimmichuri Kartoffelstock und Frühlingsgemüse	41.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	51.50
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	45.50

Pasta & vegetarisch

		Als Vorspeise
Portion weisse Spargeln mit Hollandaise, Béarnaise oder Tartarsauce	38.50	23.50
Zweierlei Spargeln mit Taleggio gratiniert und confierten Dattel-Tomaten	38.50	23.50
Süsskartoffel auf Blattspinat (vegan) mit Guacamole und Tomatensauce	34.50	

Dessert

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

Schokoladenküchlein, mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce (20 Minuten)	16.50
Hausgemachte gebrannte Creme	9.50
Zitronensorbet mit Limoncello	11.--
Himbeersorbet mit Prosecco	11.--
Schokoladen-Brownie mit Tonkabohnenglace und Rhabarberkompott	15.50
Erdbeerschnitte mit Basilikumsorbet und marinierten Erdbeeren	15.50
Pancakes mit Mascarpone-Erdbeercreme und Kokosnussglace	15.50
Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu	15.50
Kugeln Glace: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Glace Aromen.	
Käseauswahl	16.00

Dessertwein

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