

Menu der Woche

Dienstag 30. Mai und Mittwoch 31. Mai 2023

Randen-Apfelsalat oder Blumenkohlsuppe

Menu 1 24.50
Pastetli mit einer Spargel-Pilzfüllung
Basilikumrisotto

Menu 2 29.50
Geräuchertes Rippli mit Senf Espuma
Kartoffelstampf und Bohnen

Menu 3 37.50
Gebratenes Saiblingfilet an Chardonnaysauce
Venerereis und Gemüsestreifen

Klassiker

Gemischter Salat 11.50

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons 15.50
Ei und Datteln

Spargelsalat mit Champignons, Frühlingszwiebeln (vegan) 16.50
Radieschen, getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto

Spargelcremesuppe mit einem Rohschinken-Grissini 12.50

Lammrack mit süss-saurem Rhabarber und Balsamicojus 49.50
Bärlauchpolenta und Frühlingsgemüse

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 45.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 46.50

Rindsfilet an Morchelsauce 54.50
Rosmarin-Kartoffeln und zweierlei Spargeln

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce 51.50
Kartoffelgratin und Gemüse

Seetaler Kalbskotelett (ca. 350g) mit Zitronen-Thymian Butter 65.00
Pommes frites und Blattspinat

Gebratener Zander an Sauerampfersauce 49.50
Erbsen-Minz Risotto, kleines Gemüse

Süsskartoffel auf Blattspinat (vegan) 34.50
mit Guacamole und Tomatensauce