

# Abendmenü

31.03.2026 – 02.05.2026

Gruss aus der Küche

\*\*\*

Rinder-Carpaccio mit Rucola, Cherry Tomaten  
Feigen-Cutney, Pinienkernen und Belper Knolle

\*\*\*

Spinat-Papardellen  
mit Lachs, Erbsen und Sauerampfer an Chardonnay Sauce

\*\*\*

Gebratener Meerwolf  
auf Tomatenrisotto mit Salicorn  
Oliven, Artischocken und Basilikumschaum

\*\*\*

Kalbssteak an Morchelsauce  
Bärlauchspätzli  
gemischte Spargeln

\*\*\*

Cheesecake mit Pistazienglace  
marinierte Erdbeeren und Himbeercoulis

## Preise

<i>Vorspeise / Hauptgang / Dessert</i>	74.--
<i>Fisch als Vorspeise / Hauptgang / Dessert</i>	79.--
<i>Vorspeise / 2.Vorsp./ Hauptgang / Dessert</i>	85.--
<i>Vorspeise / Fisch / Fleisch / Dessert</i>	91.--
<i>Vorspeise / 2. Vorsp./ Fisch / Fleisch / Dessert</i>	103.--

Allergene: Bitte informieren Sie  
unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien