

Vorspeisen

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Spargelsalat mit Champignons, Frühlingszwiebeln (vegan) Radieschen, getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto	17.50
Schneekrabben Cocktail mit gebratener Scampi Guacamole und Mango	28.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	17.50
Roastbeef vom Biohof Scheibler mit Bärlauch-Mayonnaise Frühlingsalat mit Spargeln, roten Zwiebeln und Chili	28.50

Suppen

Spargelcremesuppe mit einem Rohschinken-Grissini	15.50
Steinpilzsuppe mit Crevette	16.50

Fischgerichte

Gebratener AlpenZander mit Sauerampfersauce Erbsen-Minz Risotto, kleines Gemüse	52.50
Gebratener Seeteufel an Portweinsauce Bärlauch-Kartoffelstock und zweierlei Spargeln	54.50

Fleischgerichte

Lammrack mit Pommerysenfsauce, süß-saurem Rhabarber Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse	52.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	48.50
Rindsfilet mit Blattspinat und getrockneten Tomaten Balsamicojus, junge Kartoffeln und Spargeln	56.50
Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	43.50
Geschmorter Rinder Short Rib Kartoffelstock und Frühlingsgemüse	43.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	53.50
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	48.50

Pasta & vegetarisch

		Als Vorspeise
Portion weisse Spargeln mit Hollandaise, Béarnaise oder Tartarsauce	39.50	25.50
Zweierlei Spargeln mit Taleggio gratiniert und confierten Dattel-Tomaten	39.50	25.50
Curry-Gemüse mit Tofu (vegan) und Mandelreis	36.50	

Dessert

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

Schokoladenküchlein, 17.50
mit Aceto Balsamico-Vanilleeis
und Passionsfruchtsauce (20 Minuten)

Hausgemachte gebrannte Creme 9.50

Zitronensorbet mit Limoncello 11.50

Himbeersorbet mit Prosecco 11.50

Vanille Pannacotta mit Zitronensorbet
und marinierten Erdbeeren 16.50

Passionsfrucht-Mango Schnitte mit Kokosnussglace
und Mangokompott 16.50

Rhabarbercreme mit Schokoladen Crumble
Sauerrahmglace und marinierten Erdbeeren 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

Cuvée d'Or Dessert 5 cl 9.10
Siebe Dupf Kellerei, Liestal
Riesling-Sylvaner, Kerner

Castelanau de Suduiraut 13 37,5 cl 61.—
Sauternes, *Sémillion, Sauvignon Blanc*