

FRÜHLINGSERWACHEN MIT GRÜNEN SPARGELN



Servicezeiten grosse Speisekarte

Bitte beachten Sie, dass wir diese Karte zu folgenden Zeiten anbieten:

Montag bis Samstag: 18.00 – 21.30 Uhr, Samstag: 11.30 – 13.45 Uhr

Mittags (Mo-Fr) bieten wir eine reduzierte Mittagskarte an. Besten Dank für Ihr Verständnis.

APEROEMPFEHLUNGEN

Sarti Spritz (frisch fruchtig prickelnd)	10
Sarti Rosa (italienischer Aperitif aus sonnengereiften sizilianischen Blutorange)	
Prosecco Mineralwasser Blutorange	
Veneziano (fruchtig leicht bitter)	10
Aperitivo Prosecco Mineralwasser Orange	
Veneziano Light (alkoholfrei fruchtig leicht bitter)	8
Orangenlimonade Sanbitter Orange	

SALATE | VORSPEISEN | SUPPEN

Spargel-Crème brûlée 🌿 ☒	Vorspeise	18.5
Crème brûlée vom grünen Spargel Salatbouquet karamellisierte Mandeln Himbeerdressing		
Schweizer Rindfleisch-Tatar & grüner Spargel	Vorspeise	22.5
Sauce Hollandaise Toast Butter		Hauptgang 36.5
Frühlings-Suppen-Duett 🌿		13.5
Aromatische Bärlauchschaumsuppe Grüne Spargelcremesuppe		
Grüne Spargelcremesuppe 🌿		11.5
Pumpernickel-Croûtons		
Aromatische Bärlauchschaumsuppe 🌿 ☒		11.5

vegetarisch 🌿

vegan (V)

glutenfrei (X)

laktosefrei (L)

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

GRÜNE SPARGELN

Grüne Spargeln 🌿 ✕	Ganze Portion	26
Neue Bratkartoffeln Sauce Hollandaise	Halbe Portion	19
... mit Rohschinken oder gekochtem Schinken ✕ 🥚		+ 8

HAUPTGERICHTE

Pouletgeschnetzeltes mit Spargeln und Morcheln	34
Schweizer Pouletbruststreifen grüner Spargel Morcheln Rahmsauce Safran-Tagliatelle	

Kalbssteak an Morchelrahmsauce ✕	52
Kalbssteak vom Nierstück Morchelrahmsauce Grüner Spargel Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	

Geschmorte Lammhaxe ✕	39
Lammhaxe Schmorsauce Risotto mit grünem Spargel Cherry-Tomaten junger Blattspinat	

Zartes Rindsfilet "al ponte" ✕	55
Kräftiger Shirazjus Grüner Spargel Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	

Winterkabeljau (Skrei)	38
Cherrytomaten frische Kräuter Grüner Spargel Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	

VEGETARISCHE | VEGANE HAUPTGERICHTE

Veganes Linsen-Dal 🌿 ⑤ 🥚	28
Rote Linsen Kokosmilch Curry Grüner Spargel junger Blattspinat Cherry-Tomaten Naan (indisches Fladenbrot)	

Frühlings-Risotto 🌿 ✕	29
Weisswein-Risotto grüner Spargel Cherry-Tomaten junger Blattspinat Bärlauch-Öl	

vegetarisch 🌿

vegan ⑤

glutenfrei ✕

laktosefrei 🥚

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

MENÜ

Spargel-Crème brûlée

Crème brûlée vom grünen Spargel
Salatbouquet | karamellierte Mandeln | Himbeer-Dressing



Frühlings-Suppen-Duett

Aromatische Bärlauchschaumsuppe
Grüne Spargelcremesuppe



Rindsfilet „al ponte“

Zartes Rindsfilet
Kräftiger Shirazjus
Grüner Spargel | Sauce Hollandaise
Neue Bratkartoffeln



Rhabarber-Mousse & Weisse Schokoladenglace

Nuss-Crumble | Orangen-Espuma



4-Gang-Menü 88

3-Gang-Menü 78



vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

A-LA-CARTE TRADITIONELL

KNACKIGE SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat 9.5
Französisches  
oder italienisches Hausdressing    

Gemischter Salat 12.5
Französisches 
oder italienisches Hausdressing  

Tomatensalat mit Büffelmozzarella   16.5
Balsamicodressing
Vorspeise
Hauptgang 26.5

Knackige Saisonsalate  
mit gebratenen Riesenkrevetten
Balsamicodressing
Vorspeise 19.5
Hauptgang 32.5

Schweizer Rindfleisch-Tatar
Toast | Butter
Vorspeise 19.5
Hauptgang 32.5

SUPPE

Kraftbrühe mit Sherry   10

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel 	27
Pommes frites	
Schweinsrahmschnitzel	28
Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln	
Fitnessteller	mit Schweinssteak 30 mit Pouletbrust 30
Grüner und gemischter Salat Kräuterbutter	
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart 	38
Champignonrahmsauce Butterrösti	
Penne Alfredo	30
Gebratene Schweizer Pouletbruststreifen Champignon-Tomatenrahmsauce ein Hauch Chili	
Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris» 	46
Röstikroketten Frisches Marktgemüse	
Kalbs-Cordon bleu «al ponte»	42
Aarwangerer Mammutkäse Hinterschinken Pommes frites Frisches Marktgemüse	

FISCHGERICHT

Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig	35
Salzkartoffeln Tartaresauce	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEINE



Villeneuve Clos du Châtelard AOC Grand Cru 2024

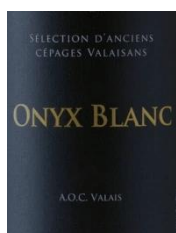
1 dl offen 75 cl Flasche

7.5 52

Charles Rolaz, Rolle

 Chardonnay


Brillante gelbe Robe mit grünen Reflexen. Sein feines Bouquet ist fruchtig und blumig mit Noten von Pfirsich, Aprikosen, Akazie und Rebenblüten. Im Gaumen entwickeln sich Noten von Zitrusfrüchten begleitet von mineralischen sowie Haselnuss- und Vanillenoten. Eine fabelhafte Harmonie mit langem Abgang. Sorgfältiger Ausbau auf Feinhefe in Eichenfässern während zehn Monaten.



Onyx Blanc AOC Valais

2024 7.5 52

Cave Emery, Ayent

 Heida, Chardonnay, Petite Arvine, Malvoisie

Ein verführerisches Aroma exotischer Früchte, ergänzt durch zarte Nuancen von Walnüssen. Diese harmonische und komplexe Assemblage beeindruckt mit einer erfrischenden, gut integrierten Säurestruktur und einem anhaltenden Abgang. Perfekt für Geniesser, die Tiefe und Eleganz schätzen.

ROTWEINE



Luisa Selección DOP Monastrell

2023 6.6 46

Bodegas Alceño, Jumilla

 Monastrell

Der Wein überzeugt von Anfang an mit wunderbaren Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren, Vanille und Kräutern. Am Gaumen sehr ausdrucksstark, fruchtig und würzig. Herrliche Landschaften in Levante schenken uns diesen spannenden spanischen Sommerwein, der fruchtig, leicht lieblich mit samtiger Eleganz im Abgang zu überzeugen weiss.



In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais 2022

1 dl offen 75 cl Flasche

7.8 54

Charles Rolaz, Rolle

 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garanoir, Gamaret, Galotta

Schöne, stark granatfarbene Robe. Die Nase offenbart intensive Aromen von schwarzen Früchten, milden Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Kakao) und feine Röstnoten. Im Gaumen sehr harmonisch und raffiniert, die Tannine sind seidig und gut eingebettet. Langanhaltender Abgang mit angenehmer Extrakt-Süsse. Sorgfältiger Ausbau in Eichenfässern während neun Monaten. Ein Hit aus der Westschweiz.



Feritas "al ponte" Rosso del Veneto IGT

2022 8.2 57

Corte Alta Fumane, Veneto

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese, Rondinella

Bordeauxrot mit violetten Reflexen; würziges Bouquet mit Aromen reifer Früchte; im Gaumen warm und elegant; erinnert vom Geschmack her an einen Amarone. Ähnlich wie beim Amarone werden beim Feritas die Trauben in Kistchen getrocknet, anders als beim Amarone aber nur 40 Tage, ehe sie weiterverarbeitet werden. Ausbau 12 Monate im französischen Barrique und sechs Monate in der Flasche.

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Coupe Romanoff 🌿		12.5
Frische Erdbeeren Vanilleglace Schlagrahm		
Marinierte Erdbeeren 🌿		9.5
Mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm		+ 2
Hausgemachtes Caramelköppli 🌿		10.5
Marinierte Erdbeeren Schlagrahm		
Rhabarber-Mousse & Weisse Schokoladenglace 🌿		12.5
Nuss-Crumble Orangen-Espuma		

MINI-COUPES - Für die süssen kleinen Glücksmomente

Mini «Sarti-Traum» 🌿



Eine Kugel Blutorangensorbet
Orangenwürfel | Sarti Rosa Likör

7.5

Mini «Schoggi-Traum» 🌿



Eine Kugel Schokoladenglace
Schokoladensauce | Schlagrahm
gebrannte Mandeln | Meringue

7.5

DESSERTWEIN

4 cl offen 37.5 cl Flasche



Elixir vendange tardive

Hammel, Rolle

2018

7

49

🍇 Gewürztraminer, Chasselas, Chardonnay

Tiefgelbe, goldene Farbe; explosives Bouquet mit Aromen von reifen Früchten und kandierten Zitrusfrüchten. Kräftiger Gaumen mit würzigen Noten wie Zimt, Vanille und Ingwer. Harmonische Ausgeglichenheit; zugleich kräftig und doch erfrischend mit langem Abgang. Magischer Schweizer Süsswein, der ideal zu unseren Saisondesserts passt.

vegetarisch 🌿

vegan 🌱

glutenfrei 🚫

laktosefrei 🚫

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer