

A decorative menu card for an Easter weekend. The card is framed by a circular arrangement of watercolor-style flowers in shades of pink, red, and yellow, interspersed with green stems and leaves. At the top and bottom of the frame are two large, light brown Easter eggs. The text is centered within the white circle.

Frühlingsalat mit grünen Spargeln
& Mohnlachs

oder

Parmesan-Cappuccino
mit Parma-Rohschinken

Wolfsbarschfilet gebraten an Safran-Pernod Schaum
Tagliolini mit Lauchstreifen & Dörrotomaten

oder

Geschmortes Milchlamm-Ragout an Bärlauch Sauce (CH)
Kartoffel-Erbsenstock & Gemüsewürfelchen

Panna Cotta mit Sauerkirschen Spiegel
& Rhabarber

65.50

Oster Wochenend-Karte

Rindsbouillon im "Töpfli" mit "Diablotin

7.50

Saisonaler Blattsalat

10.50

Gemischter Salat "drundert & drübert"

12.50

Feuriges Tatare vom Rindsfilet Mittelstück "Rössli-Style"

28.50/38.50

Trüffel Ravioli à la Crème mit Blattspinat-Streifen

27.50/37.50

Spargel Ravioli an Safran-Pernod Schaum mit Lauchstreifen & Dörrtomaten

25.50/35.50

Pouletbrust Saltimbocca an Portweinjus (CH)

Safran-Risotto & Tagesgemüse

32.50

Frühlings Spargel-Kartoffelpfanne mit

Mohn-Rauchlachs & Sauce Béarnaise

31.50/36.50

Schnipo (CH,Nierstück)

27.50/32.50

Schweins Steak vom Grill (CH)

mit Kräuterbutter & Pommes frites

34.50

Rindsfilet vom Mittelstück (AUS) an Morchel-Portweinjus

mit Safran-Spargel Risotto

49.50/54.50

Surentaler Kalbssteak an Hot Sauce Béarnaise

auf Kartoffel-Gemüsebeet

53.50

Schweins Cordonbleu "so wie mers kennt"

Pommes frites **oder als Fitnesssteller**

33.50/38.50

Zanderrücken Filet an Morchel-Portweinjus

Safran-Spargel Risotto

46.50

Sautierte Jakobsmuscheln "Aglio,Olio e Peperoncino"

Tagliolini mit Lauchstreifen & Dörrtomaten

48.50

