

F RÜHLINGSKARTE

V ORSPEISEN

Kleine Garten-Variation mit einer Tomaten-Gazpacho Erbsensorbet und dazu "Piperade" Salat 16.00

Ententerrine serviert mit pochierter Birne und Rucolasalat 19.00

S UPPEN

Pikante Rindbouillon mit Scampi im Tempura Teig und Gemüsestreifen 16.00

Bärlauchsuppe mit Ziegenkäse Crostini und Sauerrahm 14.00

F ISCH

Grillierter Zander mit Linsen "Tätschli" und Babyspinat 46.00

Gebratener Wolfsbarsch mit Vinaigrette mit blau-violetter Kartoffelpüree und gelben Randen 44.00

F LEISCH

Gebratenes Lammnierstück mit Pesto-Kruste an einem Cassis Jus serviert mit einer Ratatouille-Tarte und Lammpraline 49.00

Grillierter Schweinebauch auf Venerereis mit Chorizo Gartenerbsen und Frühlingszwiebeln 39.00

V EGETARISCH

Lauwarmer Quinoa Salat mit karamelisierten Baumüssen dazu Tempura-Gemüse und Joghurt-Dip 32.00