

F rühlingskarte

S UPPEN UND V ORSPEISEN

Bärlauchsuppe mit Sbrinz-Flan und Randenchips	13.00
Hausgemachte "Zimmerleuten-Terrine" mit Brunnenkresse-Salat serviert mit Zwiebel Chutney, Suurem Moscht und getoasteten Bürlü	19.00
Zweierlei vom Lachs mit Meerrettich-Panna Cotta	19.00

F LEISCH

Geschmorrt Kalbskopfbäggli serviert mit Rahmpolenta, Kefen und Minirüebli	49.00
Gebratenes Kalbsfilet und gebackene Milken an Madeirasauce serviert mit Süsskartoffelgnocchi und Frühlingsgemüse	52.00

F ISCH

Gebratenes Zanderfilet auf Weissweinschaum serviert mit Venererisotto und grünen Spargelspitzen	39.00
Gebratenes Felchenfilet mit Frühlingsgemüse-"Gröstl" und pochierter Kabeljau auf Rüeblstampft serviert mit Champagnersauce	39.00

V EGETARISCH

Erdnuss-Thymian-Kroketten auf Antipastigemüse mit Rucolapesto	32.00
---	-------

D ESSERT

Holunderblütenmousse auf Vanille-Rhabarberragout mit hausgemachtem Krokant	16.00
---	-------

5-Gang Menu Surprise	95.00
-----------------------------	--------------