

Frühlingsküche mit Spargel 2024

... und mit Hirsch aus der Jagd unseres Freundes Zeno

 Spargelcremesuppe		10.50
Hausgemacht, mit Bärlauch-Schaum		
 Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	½ Portion	17.50
• mit Parmaschinken		22.50
• mit Schweizer Ribeye		34.50
• mit Lachsforelle		49.50
		43.50
 Spargelsalat		16.50
Frühlingsalat mit weissem und grünem Spargel, Ei, Fetakäse, Dattel-Tomaten und Taggiasche-Oliven		
Hirsch Carpaccio		23.50
Hauchdünnes Hirschfilet, marinierte Spargel und Toastbrot		
Vitello Tonnato		27.50
Niedergegartes Kalbfleisch an Thunfisch-Creme, mit Spargelsalat		
 Flammkuchen mit Spargel		24.50
Grüner Spargel, Parmesanflocken, eingelegte Peperoni und frischem Bärlauch-Pesto		
Spargel-Pasta		25.50
Pasta mit Spargel, hausgeräuchertem Lachs, Taggiasche-Oliven und Cherry-Tomaten		
Wild-Bratwurst		26.50
Hausgemachte Hirschbratwurst an Zwiebelsauce, mit Rösti		
Milchreis mit Zwetschgenkompott und Zimt-Zucker, Dessertportion		11.50
• grosse Portion		19.50
Tiramisu , natürlich hausgemacht		11.50
Coupe Romanoff - Schweizer Erdbeeren, Vanilleglace, Rahm		11.50
Côtes du Rhône "Le Rêveur" blanc AOP	10 cl	6.60
Viognier / Grenache / Roussane	Flasche	46.00
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich		
L'Heravi Crianza	10 cl	7.40
Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau	Flasche	51.00
Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien		