

MENU

Abendspezialitäten.

VORSPEISEN

Pflücksalat mit Kernen an Dressing nach Wahl	11
Burrata mit Tomaten und Kräutern	16
Bunter Salat mit Speck und Kräuterseitlingen	16
Ligurische Fischsuppe	18
Spargelcremesuppe	10.50

Weine im Ausschank

Pinot Grigio IT	8
Rose FR	7,50
Müller Thurgau SUI	8
Heideboden AT	8.50
Süsswein FR	9

HAUPTSPEISEN

Original Wienerschnitzel mit Nüssli-Erdäpfelsalat dazu Preiselbeeren	38
Wolfsbarschfilet gegrillt mit mediterranem Mangoldgemüse und Kartoffel	34
Gekochter Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Apfelkren und Schnittlauchsauc	36
Kalbskotekette an einer Morchelsauce dazu Spargelnudeln	48
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Spargel, Sauce Bernaise dazu neue Kartoffel	36
Risotto mit Spargel , Prosecco, Kräutern und Kalbfleischscheiben	26
Ravioli al Limone mit Grünspargel und Parmesansauce	26

Herkunft

Schwein, Kalb, Rind, Poulet – Schweiz
Fisch – Norwegen, Island, Griechenland