

Frühlingsgerichte

Von März bis Mitte Juni

Kalte Vorspeisen

Frühlingsalat mit Bärlauch-Croutons und gehacktem Ei
Fr 14.00

Ricotta-Morchelterrinen auf buntem Spargel-Tatar und Portulak-Salat
Fr 17.00

*Zweifarbige Spargelmousse-Terrine mit buntem Salatarrangement und
Bärlauch-Sauerrahmsauce*
Fr 18.00

Suppen

Zweifarbige Spargelcremesuppe mit Mandeln
Fr 11.00

Cremsuppe von Frühlingszwiebeln mit Sbrinz-Crostini
Fr 11.00

Morchelcremesuppe mit Zuckerschoten
Fr 12.00

Kalbsschwanzessenz mit einem pochierte Wachtelei
Fr 13.00

Vegetarische Gerichte

Lasagne von Kefen und Patisson mit frischen Morcheln
Fr 28.00 / Vorspeisenportion Fr 19.00

*Zweifarbiger Spargel mit Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln*
Fr 32.00 / Vorspeisenportion Fr 21.00



Fischgerichte

*Pochiertes Duo von Forellenfilets im Mangoldblatt an Safranschaum
Morchel-Pilawreis und Tomaten-Kefengemüse
Fr 42.00 / Vorspeisenportion Fr 24.00*

*Zackenbarsch und gebratener Bärenkrebbs an Chilisauce mit
Meerrettich-Kartoffelpüree und Zucchini-Olivengemüse
Fr 44.00 / Vorspeisenportion Fr 25.00*

Fleischgerichte

*Am Stück gebratenes Schweinskarree an Bärlauchjus mit
Neuen Kartoffeln und buntem Frühlingsgemüse
Fr 32.00*

*Mit Morcheln gefüllte Freiland Poulardenbrust an Honigjus
Papardelle und buntem Frühlingsgemüse
Fr 36.00*

*Kaninchenfilets im Panchetta-Speckmantel gebraten an Balsamicojus auf
Kräuter-Polenta und gemischtem Spargelgemüse
Fr 41.00*

*Gretzenbacher Lammrücken mit jungem Knoblauch und Rosmarin gebraten auf
Bäckerinnenkartoffeln und grünem Spargelgemüse
Fr 45.00*

*Kalbsrückensteak an Morchalrahmsauce mit
Bärlauch-Kartoffelgratin und buntem Frühlingsgemüse
Fr 47.00*

*SQB- Rindsfilet-Medaillon unter der Bärlauchkruste an Rotweinjus auf
Sbrinz-Risotto und buntem Frühlingsgemüse
Fr 51.00*

Süssspeisen

*Coupe Romanoff
Vanille- und Erdbeerglace mit marinierten Erdbeeren und Rahm
Fr 13.00*

*Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmmousse
Fr 15.00*

*Dessertvariation „ Kreuz „
(5 Komponenten je nach Saison)
Fr 16.00*

