

Davor

Blattsalat	9.5
Gemischter Salat	13
Power Salatbowle Blattsalate / Radieschen / roher grüner Spargel / Granatapfel / karamellisierte Nüsse	13.5
Dressing: Pommery Senf oder Rhabarber-Chili Vinaigrette	
Swiss Prime Rindstatar / Chili Mayo / eingelegtes Gemüse / Brioche Toast	26
karamellisierter Ziegenfrischkäse / Rhabarber Chutney / Kartoffel-Buttermilch Espuma	18
Spargelsalat / Crevetten / Radieschen Vinaigrette / Spinat / Rauchmandeln	22

Davor warm

Spargelsuppe	13
Erbsensuppe / Minze / Rauchlachs	16
grüner Spargel aus Bendern & weisser Spargel aus Diepoldsau Frühkartoffeln / Sauce Hollandaise oder Gemüse-Rucola Vinaigrette	26
Spargelrisotto / Tomaten / Frühlingszwiebel / gebackener Kräuter Wan Tan	23
hausgemachtes Pastetle / Kerbelsauce / Erbsen-Morchel Ragout	23

Zum Höhepunkt

Duett vom Kalb / Rücken & geschmorte Schulter / Morchel Sauce / Tagliolini / Gemüse 53

Lammrücken / Gremolata / Pommery Senf-Kartoffel Gratin / Ratatouille 48

Maispoulardenbrust / Spinat-Ricotta Füllung / Portweinjus / Spargelrisotto 37

Wiener Schnitzel / Pommes / Gemüse Schwein 28

Kalb 43

Saiblingsfilet / Safran / Spargelragout / Kräuterkartoffeln 42

Spargelrisotto / Tomaten / Frühlingszwiebel / gebackener Kräuter Wan Tan 23

hausgemachtes Pastetle / Kerbelsauce / Erbsen-Morchel Ragout 23

grüner Spargel aus Bendern & weisser Spargel aus Diepoldsau 36
Frühkartoffeln / Sauce Hollandaise oder Gemüse-Rucola Vinaigrette

zusätzlich mit:

Rohschinken +9

Kalbsschnitzel natur +12

Eschner Bio Weiderind Rib-Eye 250g +29

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% MwSt.
Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Kalb, Schwein = Schweiz
Maispoularde = Frankreich
Lamm = Neuseeland
Rauchlachs = Norwegen
Mangroven Crevetten = Vietnam
Saibling = Island
hausgebackenes Brot = Liechtenstein