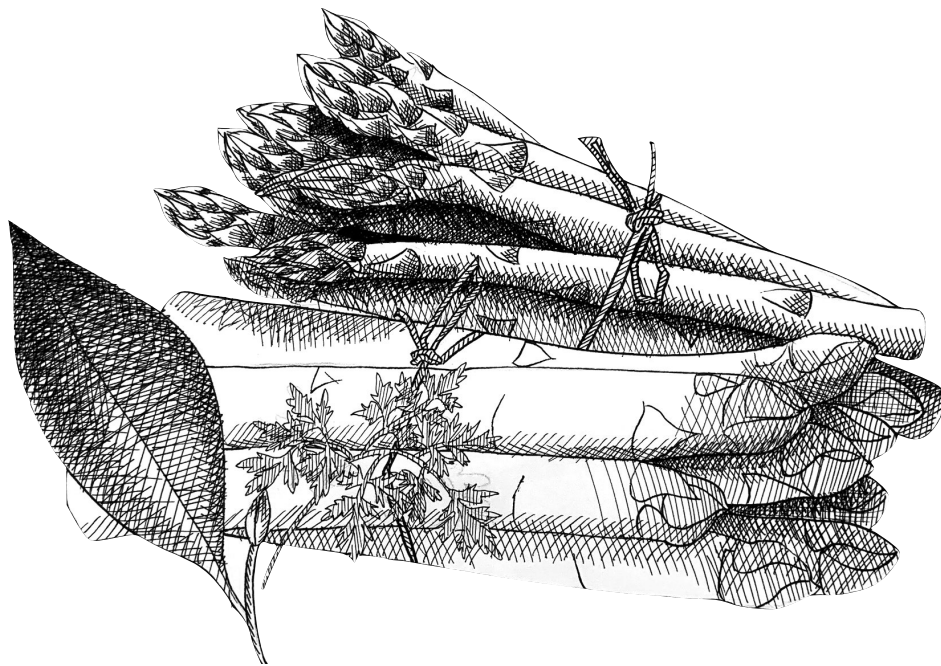


Spargelzeit



Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Lauwarmer Spargelsalat mit Holunder, Ei und Radiesli E, Snf, vegetarisch | 15.80 |
| Spargel- Morchelgulasch mit Serviettenknödel G, L, E, P | 17.80 |
| Spargelsuppe mit Spinat- Brennessel Flan G, L, E, Sllr, vegetarisch | 10.80 |

Weinempfehlung

Zähringer Cuvée Blanc 2022

| | | |
|--|------|-------|
| Région de Trois Lacs Hämmerli | 1 dl | 7.50 |
| | 7 dl | 49.80 |
| Blanc de noir de Pinot Noir, Chasselas, Gewürztraminer | | |

Das Auge klar und strohgelb mit einem leichten rosa Schimmer.
Die Nase fruchtig und würzig. Schwarze Johannisbeere, Rosenblüten
und Gebäck machen ihn interessant, charmant und vielschichtig.
Langanhaltendes und elegantes Finish.

Hauptgänge

| | |
|---|-------|
| Gebrautes Kalbssteak mit Bärlauch- Gnocchi, gemischten Spargeln und Morchelrahmsauce G,L, E | 53.50 |
| Sautiertes Rubiger Seesaiblingsfilet mit Bärlauch- Gnocchi, gemischten Spargeln und Weissweinsauce G, L, E | 39.00 |
| Entrecôte vom Rind mit Bärlauch- Gnocchi, gemischten Spargeln und Pfeffersauce G, L, E | 41.50 |
| Sautierte Kalbsleber mit Bärlauch- Gnocchi und gemischten Spargeln G, L, E, Sllr | 39.80 |
| Bärlauch- Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Sauerrahm G, L, E, vegetarisch | 27.50 |
| Portion Grüne Spargeln | 31.00 |
| Portion Weisse Spargeln | 35.00 |
| Portion Gemischter Spargel mit Bärlauch- Gnocchi G, L, E, vegetarisch | 33.00 |
| Wahlweise mit Hollandaise, Mayonnaise oder Bärlauchvinaigrette | |
| Portion Bauern- und Rohschinken | 11.50 |
| Grosser, lauwarmer Spargelsalat mit Holunder, Ei und Radiesli E, Snf, vegetarisch | 25.50 |