

Aktuelle Karte der Saison

Vorspeisen:

- Buntes Blattsalatbeet mit Zuzibieter Coppa,
Erdbeeren und Hobelkäse an Balsamicodressing Fr. 16.50
- Feine Spargelcremesuppe mit Rahmhaube
und gerösteten Mandeln Fr. 10.-
- Rindstatar „Frühling“ mit Grünspargeln und Sauerrahm
dazu kleines Salatbouquet und Toast Fr. 21.50
- Gekochter Kalbskopf mit Essiggemüse
und kräftiger Kräutervinaigrette Fr. 14.-

Hauptgänge:

- Zartes Lammfiletgeschnetzelt an Verjusrahmsauce
mit Grünspargeln im Nudelnest serviert Fr. 36.50
- Gabelart geschmorte Kalbshaxe „Gärtnerin“
an kräftiger Rotweinschmorsauce mit Wurzelgemüsewürfeli
Dazu servieren wir Gemüse garnitur und Spätzli Fr. 42.50
- Zanderfilet im Bierteig frittiert „Chnusperli“
serviert mit Tartarsauce,
Gemüse garnitur und Salzkartoffeln Fr. 36.50
- Sautierte Kalbsnierli
an feiner Honig-Senfkorrahmsauce
mit Gemüse garnitur und Butterrösti Fr. 36.-
- Gluschtige Spargelravioli
an brauner Butter mit Grünspargeln, Cherrytomten
Bärlauch und Hobelkäse Fr. 26.50

Kurzfristige Änderungen möglich