

MENÜ

Frühling

März-Mai



Legende Allergene: **v** vegetarisch | **v+** vegan | **gf** glutenfrei | **lf** laktosefrei

VORSPEISEN

Frühlingssalat Endivie Frisee Eichblatt Radieschen Kräuter Sprossen Kerne Joghurt-Limettendressing (v gf)	CHF 11.50
Frühlings Erwachen Blattsalat zweierlei Spargel Rhabarber Bärlauchdressing (v+ gf)	CHF 14.00
Rauchforellentartar Wildkräutersalat Meerrettichschaum Duett vom Spargel Rhabarberdressing (gf)	CHF 21.00
Spargelcremesuppe Knuspriger Rohschinkenchip Frühlingszwiebelstroh (gf)	CHF 12.50

FISCH

Zanderfilet Grilliertes Zanderfilet Zweierlei Spargel Kräuter Kartoffeln Pernodsauce (gf)	CHF 36.00
---	------------------

FLEISCH

Rahmschnitzel Schweinschnitzel Champignonrahmsauce Apfelchips Butternudeln	CHF 29.00
Rindsentrecôte Am Stück gebratenes Entrecote Pfifferlingsauce Kartoffelgratin Gemüsebukett (gf)	CHF 52.00
Kalbsfilet Balsamico-Honigsauce Erbsenpüre Karotten Morcheln (gf)	CHF 64.00

VEGETARISCH

Wok Reisnudeln Gemüse Sojasprossen knuspriger Tofu Erdnüsse asiatischer Fond Chili (v+ gf)	CHF 28.00
Ravioli Morchel grüne Spargeln Kerbelsauce Parmesansplitter (v)	CHF 32.00



KÄSE

Unser Käse kommt von der Firma Jumi aus der Region.

Käseauswahl

CHF 25.00

Schlossberger 5 Monate mit Feigensenf | La bouse mit Trüffelhonig
Mürgu Blauschimmel mit Speckchips | Léotine mit mariniertem Pfeffer | Früchterolle
Emmentaler alt mit Bierreduktion

DESSERTS

Tiramisu im Weckglas

CHF 10.00

Löffel Biskuit | Mascarpone Creme | Kaffee Amaretto Sirup (v)

Fruchtsalat

CHF 14.00

Saisonale Früchte | Zitronensorbet (v+ | gf)

Schokolade

CHF 15.00

Schokoladenristretto Muffin | weisses Schokoladenmousse
Schokoladenglace (v | gf)

Exotic

CHF 18.00

Passionsfrucht mousse | flüssiger Mangokern | Schokoladenboden
Mandel Financier | exotische Früchte (v)

