



Spargel

Delikater Frühlingsgenuss

Vorspeisen

Bärlauchsuppe

garniert mit einem Rahmhäubchen

10.50 Fr.

Spargel-Ragout von Weissen und Grünen

an Prosecco-Butter im Pastetli

19.50 Fr.

Weisse Spargeln

auf einem Bärlauch-Risotto

Kleine Portion

19.50 Fr.

Hauptspeise

32.00 Fr.

Hauptspeisen

Bärlauch-Spätzli (Vegetarisch)

mit Bergkäse und Röstzwiebeln überbacken

29.50 Fr. Hauptspeise

19.50 Fr. Kleine Portion

Schweinsfilet-Medaillons

an einem Spargel-Morchelragout
serviert mit neuen Kartoffeln

42.00 Fr.

Kalbsfilet-Medaillons

an einer Zitronen-Rahmsauce und
serviert mit grünen Spargeln und einem Spargelrisotto

47.40 Fr.

Rindsfilet-Medaillons

an einer Sauce-Bearnaise
serviert mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln

46.20 Fr.

Lammrücken

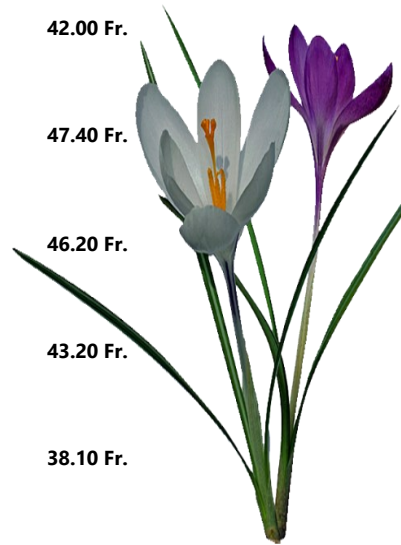
serviert mit weissen Spargeln an Bärlauch-Buttersauce
und neuen Brat-Kartoffeln

43.20 Fr.

Zander-Filet

auf weissen Spargeln mit einer Prosecco-Buttersauce
dazu werden neue Kartoffeln serviert

38.10 Fr.



Spargel-Variationen

Weisse Spargeln die klassischen

mit einer Hollandaise (hausgemacht)

19.50 Fr.

32.00 Fr.

Weisse und grüne Spargeln "Malteserart"

an Orangen-Buttersauce mit Orangenfilets

19.50 Fr.

32.00 Fr.

Weisse Spargeln

an einer Bärlauch-Buttersauce

19.50 Fr.

32.00 Fr.

Puschlaver Rohschinken

18.50 Fr.

29.50 Fr.

■ Einige ideale Begleiter zu diesen Gerichten ■

Weisswein

1 dl

Colle Dei Tigli

Lenotti, Bianco del Veneto

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, feingliedriges Bouquet, attraktive Pfirsichnuancen, leicht hefig, mineralisch mit frischen Blütenduftaromen, frisch im Gaumen, angenehm weich strukturiert, delikate Aromatik.

6.00 Fr.

Rotweine

1 dl

Merlot Garda DOC
2019 - Zenato - Italien Vol.
14%

Merlot Garda DOC definiert Nuancen und Akzente neu. Die bezaubernde und blühende Landschaft Venetiens schenkt uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom italienischen Weingut Zenato diesen feinen und gefühlvollen Rotwein kreiert hat.

7.80 Fr.

Merlot-Primitivo

Vin de Pays Suisse 2022
Vins et Vignobles Julius - Legio
Vallis

Tasting notes - Beautiful purple-red colour. A balanced bouquet of stone fruit such as plum and damson as well as berries create a pleasantly fruity palate. The soft tannins ensure a fine, medium-length finish. This is an elegant cuvée that is pleasant, modern and seductive at the same time.

6.90 Fr.