

Vorspeisen

<i>Bunt gemischte Salatschale mit French oder Ital. Dressing</i>	12
<i>Spargelsalat mit Burrata an Orangen-Maracuja-Dressing</i> <i>Radieschen / Cherrytomaten / Basilikum</i>	18
<i>Rindfleischtatar rassig gewürzt</i>	24 / 32
<i>Shiitake / Misomajonaise / Kirschkapern / Wachtelei</i>	
<i>Spargelsüppchen mit gerösteten Pinienkernen</i>	15
<i>Riesencrevette / Dillöl</i>	
<i>Ochsenchwanzravioli mit Spargel und Riesencrevetten</i>	24 / 32
<i>gehobelter Parmesan</i>	
<i>Falsche Schnecken</i>	24
<i>Rindsfilet / Café de Paris / Spinat / Toast</i>	

Liebe Gäste

Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf Regionalität. Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch, Fisch und Geflügel. Meeresfische ausschliesslich nach MSC Richtlinien. Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie eines Lebensmittels haben, so lassen Sie es uns bitte wissen. Gerne beraten wir Sie bei der Speisewahl und Zubereitung.

Geniesser - Spargelmenü

ab 2 Personen und 3 Gänge

Wir freuen uns über eine einheitliche Menübestellung.

Rauchlachstatar auf Spargel-Carpaccio

Gurkensorbet / Senfkaviar / Pumpernickel

*

Spargel-Capuccino

Ochsenchwanzravioli / Blätterteiggebäck

*

Wolfsbarschfilet und Riesencrevette

Pastinakenpüree / Safransauce

*

Kalamansisorbet mit Campari

*

Lasagne vom Kalbsrücken mit Morcheln

Spargeln / Frühlingsgemüse

*

Kardinalcremeschnitte mit Caramelanas

Haselnuss / Erdbeer-Rhabarbersorbet

*

Erlasene Käseauswahl von Willi Schmid

Früchtebrot / schwarze Nuss

Menü ab 3 – 6 Gänge

78 / 92 / 108 / 115 /

Sorbetgang

7.50

Weinbegleitung zum Menü à Glas 8.5

Diepoldsauer Spargel vom Fahrmaadhof

*Portion Spargel gross 34 oder klein 24
mit Dampfkartoffeln und einer Sauce nach Wahl
Polonaise, Vinaigrette oder Hollandaise*

dazu

- *Serrano Rohschinken oder Orkney Rauchlachs 16*

Diepoldsauer Spargel mit gebratenen Frühkartoffeln und

- *Swiss Alpin Lachs in Olivenöl gebraten 44*
- *Entrecôte 200g „Café de Paris“ 54*
- *Rindsfilet 180g mit Valée Maggia Pfeffer gebraten 58*
- *Kalbspaillarde in Zitronenbutter gebraten 46*

Weitere Hauptgerichte

Lasagne mit Frischkäse, Spargeln und gehobeltem Parmesan 28

- *dazu gebratenes Lago Maggiore Zanderfilet 46*

Seezunge am Stück gebraten „Grenobler Art“ 48

Venere Reis / Frühlingsgemüse

Kalbshuftgeschnetzeltes mit Pilzen an Rahmsauce 42

Kartoffelrösti / Frühlingsgemüse

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ 46

Quarkspätzle / Frühlingsgemüse

Dessert

<i>Schlorzifladen mit lauwarmen Zwetschgen und Rahm</i>	12
+ <i>Tonkabohnenglace</i>	15
<i>Vanilleparfait mit Meringues und marinierten Beeren</i>	14
<i>Crumble / Rahm</i>	
<i>Crème brûlée mit Früchten und Passionsfruchtsorbet</i>	13
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	12 / 10
<i>mit Amaretto, Kirsch oder Ristretto</i>	
<i>Coupe „Romanoff“</i>	13 / 10
<i>Coupe „Baileys“ oder „Appenzell“</i>	13 / 10

Dessertplatte ab 2 Personen à 16

einen süßen Streifzug durch unsere Dessertecke

*Erlesene Käseauswahl aus Nah und Fern
mit Früchte, schwarzer Nusscreme und Birnbrot*

Klein 15 / mittel 21

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.