

Diepoldsauer Spargeln

Spargelsalat mit Burratini

Kresse / Passionsfruchtdressing / Schnittlauchöl 21.-

Vorspeise lauwarme Spargelspitzen an drei Saucen 21.-

- *mit Serrano Rohschinken 28.-*
- *mit Rauchlachstranchen 30.-*

Spargelschaumsüppchen mit gerösteten Pinienkernen

Focaccia Chip / Räucherforelle / Sprossen 16.-

Lasagne mit Spargelragout

Onsenei / Blattspinat / Parmesanssplitter 26.-

1 Portion Diepoldsauer Spargeln

mit Frühkartoffeln

serviert mit Sauce Hollandaise, Polonaise oder Kräuter-Vinaigrette 36.-

dazu:

<i>Kalbfleisch-Paillarde in Zitronenbutter gebraten</i>	<i>48.-</i>
<i>Kalbsteak vom Grill 170g</i>	<i>56.-</i>
<i>Rinderfilet 120g / 180g</i>	<i>52.- / 62.-</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten</i>	<i>52.-</i>

Spargelrisotto mit Morcheln und Zitronenolivenöl

Knuspriger Spargel / gehobeltem Parmesan 32.- (Vegetarisch)

Frühlingsmenü

ab 2 Personen und 3 einheitliche Gänge.

Saiblingfilet in Kräutersalz gebeizt

Kohlrabi / Blumenkohl Cous-Cous / grüne Kräutersauce



Weisses Spargelcremesüppchen

geräucherte Forelle / Focaccia Chip



Scampie-Ravioli

grüne Spargeln / Krustentier-Essenz



Kalbsfilet mit Morcheln

Milken / Pont-neuf-Kartoffel / Bohnen-Cassoulet



Vacherin Mont d'Or caramelisiert

Briôche / Dörrfrüchte – Chutney / schwarze Baumnuß



Rhabarber-Dessert

Vanillekrapfen / Rhabarber geschmort / Sorbet

Menü 3-6 gängig 74 / 86 / 98 / 110

Weinbegleitung à Glas Fr. 9.-

Donnerstag Abend «Wine & Dine»-Menü

Menü 3-4 gängig mit Weinbegleitung 82 / 96

Hausspezialitäten

Vorspeisen

Ceviche von der Gelbflossenmakrele

Asiatischer Sauce / Wasabi / Sprossen 24.-

Bunter Frühlingsalat an Hausdressing 12.-

Hauptgerichte

Grossmutter's Hackbraten an Rahmsauce

Kartoffelstampf / junges Gemüse 36.-

½ Seezunge ganz gebraten nach Grenobler Art

Millefeuille Kartoffeln / junges Gemüse 48.-

Kalbshuftspitzen mit Spargeln «Stroganoff»

Quark-Spätzle 44.-

Tagliata vom Rinderrücken «Café de Paris»

Pommes frites / Gemüse garnitur 56.-

ab 2 Personen in 2 Service serviert

Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf Regionalität. Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch. Das Brot das sie bei uns geniessen ist hausgemachtes Weiss- und Sauerteigbrot. 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. Unsere Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt

Süssspeisen

Crème brûlée

Sorbet / Crumble / Früchtégarnitur

15

Lauwarmes Schlorzifladentörtchen

Caramelglace / Früchte / Rahm

16

Zimtparfait

Rotweinzwetschgen / Rahm / Haselnüsse

15

Affogato al caffè

9

Café „Gourmand“

Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie

12

dazu 2cl Grappa, Amaretto oder Appenzeller Rahmlikör

18

Käseteller von ausgewählten Käsesorten

3 Sorten Käse 16.- / 5 Sorten Käse 24.-

Diepoldsauer Spargeln

Spargelsalat mit Burratini

Kresse / Passionsfruchtdressing / Schnittlauchöl 21.-

Vorspeise lauwarme Spargelspitzen an drei Saucen 21.-

- *mit Serrano Rohschinken 28.-*
- *mit Rauchlachstranchen 30.-*

Spargelschaumsüppchen mit gerösteten Pinienkernen

Focaccia Chip / Räucherforelle / Sprossen 16.-

Lasagne mit Spargelragout

Onsenei / Blattspinat / Parmesanssplitter 26.-

1 Portion Diepoldsauer Spargeln

mit Frühkartoffeln

serviert mit Sauce Hollandaise, Polonaise oder Kräuter-Vinaigrette 36.-

dazu:

Kalbfleisch-Paillarde in Zitronenbutter gebraten 48.-

Kalbsteak vom Grill 170g 56.-

Rinderfilet 120g / 180g 52.- / 62.-

Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten 52.-

Spargelrisotto mit Morcheln und Zitronenolivenöl

Knuspriger Spargel / gehobeltem Parmesan 32.- (Vegetarisch)

Frühlingsmenü

ab 2 Personen und 3 einheitliche Gänge.

Saiblingfilet in Kräutersalz gebeizt

Kohlrabi / Blumenkohl Cous-Cous / grüne Kräutersauce



Weisses Spargelcremesüppchen

geräucherte Forelle / Focaccia Chip



Scampie-Ravioli

grüne Spargeln / Krustentier-Essenz



Kalbsfilet mit Morcheln

Milken / Pont-neuf-Kartoffel / Bohnen-Cassoulet



Vacherin Mont d'Or caramelisiert

Briôche / Dörrfrüchte – Chutney / schwarze Baumnuss



Rhabarber-Dessert

Vanillekrapfen / Rhabarber geschmort / Sorbet

Menü 3-6 gängig 74 / 86 / 98 / 110

Weinbegleitung à Glas Fr. 9.-

Donnerstag Abend «Wine & Dine»-Menü

Menü 3-4 gängig mit Weinbegleitung 82 / 96

Hausspezialitäten

Vorspeisen

Ceviche von der Gelbflossenmakrele

Asiatischer Sauce / Wasabi / Sprossen 24.-

Bunter Frühlingsalat an Hausdressing 12.-

Hauptgerichte

Grossmutter's Hackbraten an Rahmsauce

Kartoffelstampf / junges Gemüse 36.-

½ Seesunge ganz gebraten nach Grenobler Art

Millefeuille Kartoffeln / junges Gemüse 48.-

Kalbshuftspitzen mit Spargeln «Stroganoff»

Quark-Spätzle 44.-

Tagliata vom Rinderrücken «Café de Paris»

Pommes frites / Gemüse garnitur 56.-

ab 2 Personen in 2 Service serviert

Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf Regionalität. Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch. Das Brot das sie bei uns geniessen ist hausgemachtes Weiss- und Sauerteigbrot. 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. Unsere Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt

Süssspeisen

Crème brûlée

Sorbet / Crumble / Früchtegarnitur

15

Lauwarmes Schlorzifladentörtchen

Caramelglace / Früchte / Rahm

16

Zimtparfait

Rotweinzwetschgen / Rahm / Haselnüsse

15

Affogato al caffè

9

Café „Gourmand“

Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie

12

dazu 2cl Grappa, Amaretto oder Appenzeller Rahmlikör

18

Käseteller von ausgewählten Käsesorten

3 Sorten Käse 16.- / 5 Sorten Käse 24.-

Diepoldsauer Spargeln

Spargelsalat mit Burratini

Kresse / Passionsfruchtdressing / Schnittlauchöl 21.-

Vorspeise lauwarme Spargelspitzen an drei Saucen 21.-

- mit Serrano Rohschinken 28.-*
- mit Rauchlachstranchen 30.-*

Spargelschaumsüppchen mit gerösteten Pinienkernen

Focaccia Chip / Räucherforelle / Sprossen 16.-

Lasagne mit Spargelragout

Onsenei / Blattspinat / Parmesanssplitter 26.-

1 Portion Diepoldsauer Spargeln

mit Frühkartoffeln

serviert mit Sauce Hollandaise, Polonaise oder Kräuter-Vinaigrette 36.-

dazu:

<i>Kalbfleisch-Paillarde in Zitronenbutter gebraten</i>	<i>48.-</i>
<i>Kalbsteak vom Grill 170g</i>	<i>56.-</i>
<i>Rinderfilet 120g / 180g</i>	<i>52.- / 62.-</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten</i>	<i>52.-</i>

Spargelrisotto mit Morcheln und Zitronenolivenöl

Knuspriger Spargel / gehobeltem Parmesan 32.- (Vegetarisch)

Frühlingsmenü

ab 2 Personen und 3 einheitliche Gänge.

Saiblingfilet in Kräutersalz gebeizt

Kohlrabi / Blumenkohl Cous-Cous / grüne Kräutersauce



Weisses Spargelcremesüppchen

geräucherte Forelle / Focaccia Chip



Scampie-Ravioli

grüne Spargeln / Krustentier-Essenz



Kalbsfilet mit Morcheln

Milken / Pont-neuf-Kartoffel / Bohnen-Cassoulet



Vacherin Mont d'Or caramelisiert

Briôche / Dörrfrüchte – Chutney / schwarze Baumnuss



Rhabarber-Dessert

Vanillekrapfen / Rhabarber geschmort / Sorbet

Menü 3-6 gängig 74 / 86 / 98 / 110

Weinbegleitung à Glas Fr. 9.-

Donnerstag Abend «Wine & Dine»-Menü

Menü 3-4 gängig mit Weinbegleitung 82 / 96

Hausspezialitäten

Vorspeisen

Ceviche von der Gelbflossenmakrele

Asiatischer Sauce / Wasabi / Sprossen 24.-

Bunter Frühlingsalat an Hausdressing 12.-

Hauptgerichte

Grossmutter's Hackbraten an Rahmsauce

Kartoffelstampf / junges Gemüse 36.-

½ Seezunge ganz gebraten nach Grenobler Art

Millefeuille Kartoffeln / junges Gemüse 48.-

Kalbshuftspitzen mit Spargeln «Stroganoff»

Quark-Spätzle 44.-

Tagliata vom Rinderrücken «Café de Paris»

Pommes frites / Gemüse garnitur 56.-

ab 2 Personen in 2 Service serviert

Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf Regionalität. Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch. Das Brot das sie bei uns geniessen ist hausgemachtes Weiss- und Sauerteigbrot. 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. Unsere Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt

Süssspeisen

Creme brûlée

Sorbet / Crumble / Früchtegarnitur

15

Lauwarmes Schlorzifladentörtchen

Caramelglace / Früchte / Rahm

16

Zimtparfait

Rotweinzwetschgen / Rahm / Haselnüsse

15

Affogato al caffè

9

Café „Gourmand“

Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie

12

dazu 2cl Grappa, Amaretto oder Appenzeller Rahmlikör

18

Käseteller von ausgewählten Käsesorten

3 Sorten Käse 16.- / 5 Sorten Käse 24.-