

Saisonkarte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	14.50
Spaghettini mit Spargelstücken, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan	18.50
Roulade von Crepes und Graved Lachs auf Spargelsalat	22.50
Spargelcremesuppe	10.50
Bärlauchcremesuppe	10.50

Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüsevariation	36.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gemüsevariation	42.50
Rosa gebratenes Rindsentrecote unter der Kräuterkruste mit Thymiansauce, grüne und weisse Spargeln und Rosmarinkartoffeln	52.00
Rosa gebratenes Lammentrecote auf Steinpilzhollandaise mit grünen und weissen Spargeln und Herzoginkartoffeln	48.00
Rosa gebratenes Rindsfiletsteak an Orangenhollandaise mit grünen und weissen Spargeln und Rosmarinkartoffeln	58.00
Gebratenes Zanderfilet mit roter Mojosauce mit grünen und weissen Spargeln und Rosmarinkartoffeln	46.00
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronensauce mit Basmatireis und Gemüse garnitur	44.00

Fleisch- und Fischdeklaration:

Rind/ Kalb/ Schwein	Schweiz	Lachs	Schottland
Lamm	Neuseeland/Australien	Riesencrevette	Vietnam
Geflügel	Frankreich	Steinbutt	Atlantik
Zander	Estland	Thunfisch	Atlantik