

Wochenempfehlung 17.- 20. April 2024

Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Pikanter Linsensalat mit Falafel und Sellerie
oder
Pilz-Cremesuppe mit Perlhuhn-Knusperli und Schnittlauch

Fleisch

Kalbfleisch-Pojarski an Zwiebelsauce mit Bärlauch-Spätzli und Frühlingsgemüse 24.-

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet (ISL) an weisser Portweinsauce mit Frühlingskartoffeln
und Peperoni mit Vanille 24.-

Vegi

Risotto mit Spargel, Taleggio und Onsenei 21.-

Pasta

Penne mit Tomate, Auberginen, Sardellen (ESP), Kapern und Mozzarella 21.-

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleglace 6.-

Auszug aus unserer Speisekarte

Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-
Ei | Radisli | Rübli

Weisser Spargel 16.-
Pistazie | Apfel | Kräutersalat

Hauptgang

Oberländer Kalbshaxe 42.-
Weisse Tessiner Polenta | Spargel | Cremolata

Alpsteinpoulet mit Morchel 41.-
Kartoffelterrinen | Frühlingszwiebel | Cornflakes

Seeteufel mit Speck 41.-
Venerereis | Fenchel | Rhabarber

Weinempfehlung

Weisswein

	10cl	75cl
Chardonnay 2023, Genf	7.-	52.-
Riem & Daepf & Co.		

Rotwein

Cuvée la Golette, AOC Valais	8.-	53.-
Riem & Daepf		
Humagne Rouge – Cornalin – Pinot Noir – Diolinoir – Syrah		

*Unsere Produkte stammen hauptsächlich aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind auf der Speisekarte deklariert.
Bei Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.*