

Wochenempfehlung 22.- 27. April 2024

Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Blattsalat mit Rhabarber, Ei und Radisli
oder
Bärlauchsuppe mit Niesenmöckli

Fleisch

Schweinssteak an Bier-Senf-Marinade mit Jus, Kartoffelgnocchi und bunten Karotten 24.-

Fisch

Zackenbarsch (IDN) an exotischer Fruchtsauce mit Basmatireis und Wokgemüse 24.-

Vegi

Frühlings-Shakshuka mit Kircherbsen und Feta 21.-

Pasta

Spaghetti an Baumnuss-Pesto mit Spinat und Tomaten 21.-
mit Rauchlachsstreifen (SCO) 25.-

Dessert

Litchimousse mit Rhabarber und Milchreisglace 6.-

Auszug aus unserer Speisekarte

Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-
Ei | Radisli | Rüeblli

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.*