

## 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, Kartoffelgratin 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

	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
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.*