

Wochenempfehlung 13. - 19. Mai 2024

Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Brokkoli Salat mit Cranberry, Parmesan und Pinien
oder
Grüne Spargelcremesuppe mit Niesenmöckli und Grissini

Fleisch

Rindssaftplätzli Burgunder Art, Kartoffelgratin und Vichy Karotten 24.-

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Weissweinsauce, Erdbeer- Basilikumrisotto und glasiertem
Chicorée 24.-

Vegi

Zucchetti gefüllt mit Feta, Birne und Haselnuss, mit Bulgur und Kräutern 21.-

Pasta

Spaghetti mit Pesto Rosso und Rucola 21.-
Mit Krevetten 26.-

Dessert

Schokoküchlein mit Zitronen- Thymianglace und Erdbeeren 6.-

Auszug aus unserer Speisekarte

Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-
Ei | Radisli | Rüeibli

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.*