

## Wochenempfehlung 21. - 25. Mai 2024

---

### Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Rüebli-salat mit Mango und Chili  
oder  
Zitronensuppe mit Rauchlachsstreifen (SCO)

### Fleisch

Hacktätschli an Trüffelrahmsauce mit Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse 24.-

### Fisch

Crevettenspieße (VNM) an roter Currysauce mit Basmatireis und Asia-Gemüse 24.-

### Vegi

Süsskartoffel-Gemüse-Gulasch mit Tofu und geröstetem Baguette 21.-

### Pasta

Farfalle an Zucchettisauce mit Oliven, Spinat, Cherrytomaten und Burrata 21.-  
mit Chorizo 26.-

### Dessert

Rhabarber-Himbeerkuchen mit Vanilleglace 6.-

## Auszug aus unserer Speisekarte

### Vorspeise

Bunter Blattsalat 12.-  
Ei | Radisli | Rüebli

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 Riem & Daepf & Co.	7.-	52.-

#### Rotwein

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

*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.*