

## Wochenempfehlung 6. - 11. Mai 2024

### Im Menüpreis inkludiert Salat oder Suppe

Artischockensalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Thymian  
oder  
Blumenkohlsuppe mit Haselnüssen

### Fleisch

Saltimbocca vom Kräuterschwein an Marsalajus mit Risotto und gebratenen Zucchetti 24.-

### Fisch

Buntbarschfilet (IDN) mit Safransauce, Quinoa-Pilaw und grünem Spargel 24.-

### Vegi

Linsencurry mit Gemüse und Basmatireis 21.-

### Pasta

Penne all'arrabbiata mit Frühlingszwiebeln 21.-  
mit Rindfleischstreifen 26.-

### Dessert

Bananenmousse mit Brownie und Kokosglace 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 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.*