

...die Frühlingskarte...

## **Kalte und warme Vorspeisen**

Frühlingssalat mit frischen Kräutern Radiesli, Nüssen und Spargelspitzen	14
Spargelsalat mit Spargelflan	23
Freiland- Nüsslisalat mit Speck und Ei	17
Carpaccio vom Rind mit Bärlauchpesto, Parmesanspänen und Ruccola	25
Scampis mit Peperoni und Junglauch	30
Spargelravioli mit Bärlauchpesto und Parmesansauce	23

## **Aus dem Suppentopf**

Bärlauchsuppe	13
Spargelcrèmesuppe mit Kressepesto	14

## **Fisch**

Eglifilet gebacken nach Art des Hauses mit Sauce Tartar	48
Egli meuniere mit Mandeln	48
Gebratene ganze Seezunge mit Frühlingszwiebeln und Peperoncini	54
Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Champagnerschaum und Spargel	45

## **Vegetarisch**

Spargelravioli mit Bärlauchpesto und feiner Parmesansauce	34
Risotto mit frischen Morcheln mit frittierten grünen Spargel	38

## Hauptgerichte

Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse vom Markt	66
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce und Spargel	56
Schweinesteak mit Morchelrahmsauce Spargeln	48
Kalbsleberstreifen in Butter gebraten mit Schnittlauch und Schalottenjus	46
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und saisonalen Pilzen	49
Berglamm mit Oliven-Kräuterkruste und Gemüse vom Markt	58
Portion Spargel mit Ihrer Liebelingssauce Vinaigrette / Hollandaise / Buerre noisette serviert mit Rosmarienkartoffeln	38
dazu	
Wyländer Buurehamme	12
Wyländer Landrauchsinken	12
Rauchlachs	12

Tagliatelle, Rösti, Pommes Alumettes, Risotto, Rosmarienkartoffeln

## Gerichte ab 2 Personen

Wird in 2 Gängen serviert

Châteaubriand  
mit klassischer Sauce Bearnaise,  
marktfresches in Butter geschwenktes Gemüse  
und Beilage nach Ihrer Wahl

pro Person 68

Tagliatelle, Rösti, Pommes Alouettes, Risotto

### Fleisch- und Fisch-Deklaration

Sofern nichts anderes vermerkt,  
beziehen wir das Fleisch und die Fische  
aus folgenden Ländern

Lammfleisch  
Kalbfleisch Schweiz  
Rindfleisch Schweiz / USA  
Ente

Schweiz - Zanetti, Puschlav

Frankreich

Fisch  
Scampi

Schweiz / Frankreich / Deutschland  
Island