

## DIE MENÜS / LES MENUS

### Menu CHF 72.-

Dieses Menü wird ab 2 Personen serviert/ *ce menu est servi dès 2 convives*

Weisse Spargeln im Blätterteig mit Rohschinken, Tomaten und Estragonsauce  
*Feuilleté d'asperges blanches au jambon cru, tomate confite et sauce estragon*

\*\*\*\*\*

Spanferkelkarree und kandierter Speck an Salbeisauce,  
Bratkartoffeln und Gemüse  
*Carré de cochon de lait et lard confit à la sauge, pommes rissolées et légumes*

\*\*\*\*\*

Macaron mit Rhabarber und Eisenkraut-Eis  
*Macaron à la rhubarbe et glace verveine*

### Menu surprise du chef CHF 109.-

Dieses Menü wird für den ganzen Tisch serviert,  
drei Vorspeisen, Hauptgang und Dessert

*Servi uniquement pour l'ensemble de la table,  
trois entrées, plat et dessert*

### Menu enfant CHF 19.-

Rinds-Steak oder paniertes Fisch mit Kroketten und Gemüse  
*Steak de bœuf ou poisson pané avec pommes croquettes et légumes*

\*\*\*\*\*

Zwei Eiskugeln zur Auswahl  
*Deux boules de glace à choix*

#### Herkunft / Provenance

Rind, Kalb, Felchen, Schwein, Geflügel  
*Bœuf, veau, fêra, porc, volaille*  
Coppa

Schweiz  
*Suisse*  
Italien

Bei Änderungen ist ein Aufpreis möglich  
*Pour tout changement un supplément pourra être perçu.*

## Vorspeisen / Entrées

Frühlingsalat mit warmem Ziegenkäse, "coppa di parma"  
an einer Honigvinaigrette 19.50 CHF  
*Salade printanière au chèvre chaud, "coppa di parma" et vinaigrette au miel*

Marmorierte Entenleber-Terrine mit geräucherter Entenbrust, Rhabarber  
und knuspriger Lebkuchen 25.00 CHF  
*Marbré de foie gras et magret de canard fumé à la rhubarbe,  
croustillant de pain d'épices*

Weisse Spargeln im Blätterteig mit Rohschinken, Tomaten und Estragonsauce 24.00 CHF  
*Feuilleté d'asperges blanches au jambon cru, tomate confite et sauce estragon*

Hausgemachte Ravioli mit Spinat, grüne Spargeln und Morcheln 24.00 CHF  
*Ravioles maison à l'épinard, asperges vertes et morilles* *Vorspeise*  
*Hauptgang* 32.00 CHF

## Fisch / Poissons

Schweizer Felchenfilet auf samtigen Püree aus jungen Brennesseln,  
Gremolata, Gemüse und Salzkartoffeln 43.00 CHF  
*Filet de fêra au coulis d'ortie, gremolata, légumes et pommes natures*

## Fleisch / Viandes

Gebratene Freiland Perlhuhnbrust mit grünen Spargeln, Amalfi Zitronen-Risotto 43.00 CHF  
*Suprême de pintade fermière rôti aux asperges vertes, risotto au citron d'Amalfi*

Spanferkelkarree und kandierter Speck an Salbeisauce,  
Bratkartoffeln und Gemüse 45.00 CHF  
*Carré de cochon de lait et lard confit à la sauge, pommes rissolées et légumes*

Geschmorte Kalbshaxe an Bärlauch, Gnocchi und Gemüse 39.00 CHF  
*Jarret de veau braisé à l'ail sauvage, gnocchi et légumes*

Rindsfilet an einer Morchelsauce, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse 59.00 CHF  
*Filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles, pommes dauphines et légumes*

**Allergien :** Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne weitere Informationen zu unseren Gerichten.

