

Frühlings Köstlichkeiten

Bistro Menu

Spargel mit Frühlingskräuter Vinaigrette Asparagus with spring herbs vinegar * * *	Fr. 16.00
Gemüsecremesuppe mit Curry und Linsen Vegetable cream soup with curry and lentils * * *	Fr. 9.50
Kalbsrückensteak mit frischer Morchelrahmsauce Bärlauchnudeln an Butter Veal saddle steak with fresh morel cream sauce Bear leek noodles with butter * * *	Fr. 38.00
Käse Auswahl vom Brett Selection of cheese from the board o d e r / o r	
Erdbeer und Rhabarber Tirami-Su Strawberry and rhubarb tirami su	Fr. 12.00

Bistro Menu complet: Fr. 55.00

SAISONALE SPEZIALITÄTEN – SPECIALITIES OF THE SEASON

Spargelmousse mit geräuchertem Saibling Asparagus mousse with smoked char	Fr. 18.00
Spargeln mit Rohschinken, Tomatensauce und Hollandaise Asparagus with raw ham, tomato sauce and hollandaise	Fr. 24.00
Bärlauchnudeln an frischer Morchelrahmsauce Bear leek noodles on fresh morel cream sauce	Fr. 24.00
Lammkotelette mit Kräutern Neue Kartoffeln mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und Karotten Lamb cotelette with herbs New potatoes with tomatoes, spring onions and carrots	Fr. 36.00
Fischfilet Duo aus Süßwasser Seen an Bärlauchrahmsauce Spargeln und kleine Kartoffeln mit Schnittlauch Fish filet Duo from our lakes on bear leek cream sauce Asparagus and small potatoes with chive	Fr. 32.00
Risotto mit Spargeln und Pesto Risotto with asparagus and pesto	Fr. 19.00