

## DIE MENÜS / LES MENUS

### Menu CHF 73.-

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

Weisse Spargeln im Blätterteig und Kalbsmilken an einer Langpfeffersauce  
*Feuilleté d'asperges blanches et ris de veau, émulsion poivre long*

\*\*\*\*\*

Gebratene Geflügelbrust Alpstein mit Saubohnen, Fregula-Teigwaren,  
Gemüse und Cedrat  
*Suprême de volaille Alpstein rôti aux fèves, pâtes fregula  
légumes et émulsion au cédrat*

\*\*\*\*\*

Pochierte Rhabarber mit Vanille und Erdbeeren,  
Eisenkraut-Eis  
*Rhubarbe pochée à la vanille et fraise, glace verveine*

### Menu surprise du chef CHF 106.-

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, Lamm <i>Bœuf, veau, fêra, porc, volaille, agneau</i>	Schweiz <i>Suisse</i>
Makrele/ maquereau	Portugal
Coppa	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  
*Salade printanière au chèvre chaud, "coppa di parma" et vinaigrette au miel* 19.00 CHF

Mariniertes Makrelefilet mit Tomaten, hausgemachtes Joghurt  
und Bärlauch  
*Filet de maquereau mariné aux tomates, yogourt maison et ail sauvage* 18.00 CHF

Weisse Spargeln im Blätterteig und Kalbsmilken an einer Langpfeffersauce  
*Feuilleté d'asperges blanches et ris de veau, émulsion poivre long* 23.00 CHF

Hausgemachte Ravioli mit Spinat, grüne Spargeln und Morcheln  
*Ravioles maison à l'épinard, asperges vertes et morilles* 23.00 CHF  
Vorspeise  
Hauptgang 31.00 CHF

## Fisch / Poissons

Schweizer Felchenfilet an einer Brennesselpüree,  
Gremolata, Gemüse und Salzkartoffeln  
*Filet de fêra au coulis d'ortie, gremolata, légumes et pommes natures* 43.00 CHF

## Fleisch / Viandes

Gebratene Geflügelbrust Alpstein mit Saubohnen, Fregula-Teigwaren,  
Gemüse und Cedrat  
*Suprême de volaille Alpstein rôti aux fèves, pâtes fregula  
légumes et émulsion au cédrat* 42.00 CHF

Gebratenes Lammkarree und geschmorte Lammhaxe kandiert mit Thymian,  
knusprige Polenta und Gemüse  
*Carré d'agneau et jarret d'agneau confit au thym,  
polenta croustillante et légumes* 51.00 CHF

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

Rindsfilet an einer Morchelsauce, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse  
*Filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles, pommes dauphines et légumes* 56.00 CHF

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

