

# Frühlingshaftes mit Bärlauch...

## Vorspeisen SFr.

Gratiniertes Honig-Geissenkäsli mit Frühlingsalat,  
Radieschen und Senfrüchte an feinem Rhabarber-Dressing 15.80

Kleine Portion 12.80

Sämige Bärlauch-Creme-Suppe mit Sternenberger-Lammfleisch-Bällchen 10.50

## Fleischlos geniessen

Sautierte Süsskartoffel-Gnocchi an hausgemachtem Bärlauch Pesto  
und getrockneten Tomaten, garniert mit frischem Rucola und Hobelkäse 26.50

Carnaroli-Risotto mit Bärlauch, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Spinat  
vollendet mit Orangenchips und Kresse 28.50

Vegane Ravioli gefüllt mit Ratatouille  
verfeinert mit Pak Choi und Mango vollendet mit Koriander-Sesam-Pesto 27.50

## Fleisch

CH Kalbssteak vom Grill an Rosmarinjus  
serviert mit Bärlauch-Risotto und Frühlingsgemüse 44.50

Gebratene Schweinsfiletmedaillons an sämiger Bärlauchsauce  
serviert mit Kurkuma-Nudeln und Marktgemüse 39.50

Zartes Lamm-Entrecôte mit Bärlauch Kruste an Portweinjus  
serviert mit Kartoffel-Vanillepüree und Ofengemüse 40.50

## Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet mit Confit von der Honigschalotte  
auf Bärlauch Pesto, begleitet von Butter-Kartoffeln und Edamame 38.50

alle Preise inkl. 7,7 % MwSt.

