

Frühlingshaftes mit Bärlauch...

Vorspeisen

SFr.

Bunter Frühlingsalatstrauss garniert mit Belper Knolle
vollendet mit gerösteten Kernen an feinem Senf-Honig-Dressing

15.80

Kleine Portion

12.80

Sämige Bärlauch-Creme-Suppe mit Rauchlachsstreifen

10.50

Fleischlos geniessen

Feine mit Steinpilzen und Lauch gefüllte Ravioli an hausgemachtem Bärlauch Pesto
garniert mit frischem Rucola und Gyrenbader Hobelkäse

26.50

Knuspriger Spinat-Nuss-Braten auf sämigen Safran-Risotto verfeinert mit Bärlauch
vollendet mit jungem Spinat, getrockneten Tomaten und Brunnenkresse

28.50

Fleisch

CH Kalbssteak vom Grill an sämiger Morchel-Rahmsauce
serviert mit neuen Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur

43.50

Zarte Maispouardenbrust aus Frankreich gefüllt mit
Gyrenbader Landrauchschenken und Salbei
serviert mit Bärlauch Spätzli und Marktgemüse

38.50

Zartes CH Lammnierstück mit Kräuter-Bärlauch Kruste an Portweinjus
serviert mit Bramata-Polenta und Gemüse garnitur

38.50

Fisch

Gebratenes Lachsfilet mit Radicchio Streifen und Bärlauch-Nuss-Pesto
auf Pernod-Sauce, begleitet von Limettenreis und Selleriepüree

36.50

alle Preise inkl. 7,7 % MwSt.

