



Genuss in der Frühlingszeit

Vorspeisen von Elia | René

	Kleine Portion	Vorspeise
Frühlingssalat Bärlauch-Croûtons	11	15
Büffelmozzarella Datteltomaten Basilikum		18
Blattsalate Früchte gebratene Kalbsleber		20
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs Spargelsalat		21

Tatar – eine Spezialität des Hauses mit Brioche-Toast

	80 g	120 g	160 g
Der Klassiker aus Schweizer Rindfleisch	27	39	45

Suppen von Eugénia | Fuaad | Nayzghi

Unsere beliebte Weinschaumsuppe		15
Weisse Spargelsuppe Bärlauchöl		15

Veganes / Vegetarisches von Lena | Sivaluxsan

	Kleine Portion	Hauptgang
Bärlauch-Quadrolini Ratatouille-Gemüse Bärlauchöl gehobelte Belperknolle	29	33
Frühlings-Morchel Risotto Grüner Spargel gehobelte Belperknolle	31	35
Vegane Zitronen-Ravioli Grüner Spargel geschmolzene Tomaten	29	33

Fischgerichte von Alessia | Luzia | Stephanie

Im Ittinger Bierteig gebackene Eglifilets Kräuterkartoffeln Apfel-Currychutney oder Sauce Tartare	38	43
Zanderfilet Frühlingskräuterkruste Morchel-Risotto grüner Spargel	39	44



Genuss in der Frühlingszeit

Knusprige Rösti und dazu

	Kleine Portion	Hauptgang
Black Angus-Rindsfiletspitzen Stroganoffsauce	42	47
Kalbsleberli frische Kräuter	37	42
Kalbsfiletspitzen Champignonsauce	42	47

Fleischgerichte von Kiano | Mujinath | Simone

	Kleine Portion	Hauptgang	
Geschmortes Kalbskopfbäggli Bärlauch-Quadrolini Ratatouille-Gemüse	39	44	
Gebratene Schweizer Pouletbrust Rohschinken Salbei Morchel-Risotto grüner Spargel		41	
Zartrosa gebratenes Lammnierstück Frühlingskräuterkruste Bärlauch-Quadrolini Ratatouille-Gemüse	44	49	
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet Preiselbeermarmelade knusprig gebackene Kartoffelstäbchen	39	44	
Kalbsbraten 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart Kräuterrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse	36	41	
Black Angus Gourmet-Rindsfilet Rotweinschalotten Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse	120 g 53	160 g 60	260 g 72

Fitnessteller

Bunte Frühlingssalate | Früchte

dazu ein Fleisch oder Fisch aus unserer Karte – ganz nach Ihrem Geschmack!

Wünschen Sie gerne eine grössere Portion?

Sagen Sie uns, wie viel Fleisch / Fisch Sie gerne hätten und Sie bezahlen bei uns nur die Warenmehrkosten.



Genuss in der Frühlingszeit

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch	*Amerika (*kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fisch	Schweiz / Estland / Russland
Crevetten	Vietnam
Lamm	Australien / Neuseeland (*kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Nahrungsmittelunverträglichkeit

Bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit beraten wir Sie sehr gerne über die Zusammensetzung unserer Gerichte.