



---

# Genuss in der Frühlingszeit

---

## Vorspeisen von Patrick | Zemerita

	Kleine Portion	Vorspeise
Frühlingssalat   Bärlauch-Croûtons	12	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

Unsere beliebte Weinschaumsuppe		15
Weisse Spargelsuppe   Bärlauchöl		15

---

## Veganes / Vegetarisches von Nazarii | Sivaluxsan

	Kleine Portion	Hauptgang
Bärlauch-Quadrolini   Ratatouille-Gemüse Bärlauchöl   gehobelte Belperknolle	30	35
Frühlings-Morchel   Risotto Grüner Spargel   gehobelte Belperknolle	34	39
Vegane Zitronen-Ravioli Grüner Spargel   geschmolzene Tomaten	30	35

---

## Fischgerichte von 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
<b>Black Angus-Rindsfiletspitzen   Stroganoffsauce</b>	42	47
<b>Kalbsleberli   frische Kräuter</b>	39	44
<b>Kalbsfiletspitzen   Champignonsauce</b>	42	47

---

## Fleischgerichte von Kiano | Mujinath | Simone

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

---

## Fitnessteller

### Bunte Frühlingsalate | 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

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

---

## Nahrungsmittelunverträglichkeit

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