



---

# Genuss in der Frühlingszeit

---

## Vorspeisen von Sean | Theo

|   | Kleine Portion | Vorspeise |
|---|----------------|-----------|
| Frühlingssalat   Bärlauch-Croûtons              | 12             | 15        |
| Büffelmozzarella   Datteltomaten   Basilikum    |                | 18        |
| Blattsalate   Früchte   gebratene Kalbsleber    |                | 21        |
| Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs   Spargelsalat |                | 22        |

---

## Tatar – eine Spezialität des Hauses mit Brioche-Toast

|   |            |             |             |
|---|------------|-------------|-------------|
| Der Klassiker aus Schweizer Rindfleisch | 80 g<br>27 | 120 g<br>39 | 160 g<br>45 |
|---|------------|-------------|-------------|

---

## Suppen von Eugénia | Fuaad

|   |  |  |    |
|---|--|--|----|
| Unsere beliebte Weinschaumsuppe         |  |  | 16 |
| Weisse Spargelsuppe   Bärlauch-Croûtons |  |  | 16 |

---

## Veganes / Vegetarisches von Lucia | Sivaluxsan

|   | Kleine Portion | Hauptgang |
|---|----------------|-----------|
| Bärlauch-Quadrolini   Ratatouille-Gemüse<br>Bärlauchöl   gehobelte Belperknolle | 32             | 37        |
| Frühlings-Morchel   Risotto<br>Grüner Spargel   gehobelte Belperknolle          | 34             | 39        |
| Vegane Zitronen-Ravioli<br>Grüner Spargel   geschmolzene Tomaten                | 32             | 37        |

---

## Fischgerichte von Luzia | Stephanie

|  |    |    |
|--|----|----|
| Im Ittinger Bierteig gebackene Eglifilets<br>Kräuterkartoffeln   Apfel-Curry Chutney oder Sauce Tartar | 38 | 43 |
| Zanderfilet   Frühlingskräuterkruste<br>Morchel-Risotto   grüner Spargel                               | 39 | 44 |



---

# Genuss in der Frühlingszeit

---

## Knusprige Rösti und dazu

|  | Kleine Portion | Hauptgang |
|--|----------------|-----------|
| <b>Black Angus-Rindsfiletspitzen   Stroganoffsauce</b> | 44             | 49        |
| <b>Kalbsleberli   frische Kräuter</b>                  | 39             | 44        |
| <b>Kalbsfiletspitzen   Champignonsauce</b>             | 42             | 47        |

---

## Fleischgerichte von Fateme | Mujinath | Philipp | Simone

|   | Kleine Portion | Hauptgang   |             |
|---|----------------|-------------|-------------|
| <b>Geschmortes Kalbskopfbäggli</b><br>Bärlauch-Quadrolini   Ratatouille-Gemüse  | 40             | 45          |             |
| <b>Gebratene Schweizer Pouletbrust   Rohschinken   Salbei</b><br>Morchel-Risotto   grüner Spargel                       |                | 41          |             |
| <b>Zartrosa gebratenes Lammnierstück   Frühlingskräuterkruste</b><br>Bärlauch-Quadrolini   Ratatouille-Gemüse           | 44             | 49          |             |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet   Preiselbeermarmelade</b><br>knusprig gebackene Kartoffelstäbchen                   | 40             | 45          |             |
| <b>Kalbsbraten 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart</b><br>Kräuterrahmsauce   Kartoffelgratin   Gemüse | 37             | 42          |             |
| <b>Black Angus Gourmet-Rindsfilet</b><br>Rotweinschalotten   Pfeffersauce<br>Kartoffelgratin   Gemüse                   | 120 g<br>54    | 160 g<br>61 | 260 g<br>73 |

---

## Fitnesssteller

### 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

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