



---

# Genuss in der Frühlingszeit

---

## Vorspeisen von Sean | Fiona

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

---

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

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

---

## Suppen von Fuaad | Svitlana

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

---

## Veganes / Vegetarisches von Lauralie | Theo

|  | Kleine Portion | Hauptgang |
|--|----------------|-----------|
| Vegane Auberginen-Mezzelune<br>Erbsen-Mangoldgemüse   gehobelte Belperknolle | 32             | 37        |
| Frühlings-Morchel   Risotto<br>Grüner Spargel   gehobelte Belperknolle       | 34             | 39        |

---

## 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 |
|---|----------------|-----------|
| Black Angus-Rindsfiletspitzen   Stroganoffsauce | 44             | 49        |
| Kalbsleberli   frische Kräuter<br>44            |                | 39        |
| Kalbsfiletspitzen   Champignonsauce             | 43             | 48        |

---

## Fleischgerichte von Andreas

|  | Kleine Portion | Hauptgang   |             |
|--|----------------|-------------|-------------|
| Kalbssteak vom Grill<br>Morchel-Risotto   grüner Spargel   | 49             | 55          |             |
| Gefüllte Schweizer Pouletbrust   Dörrtomaten   Frischkäse<br>Bärlauch-Quadrolini   Ofen-Gemüse   Selleriepüree   |                | 42          |             |
| Zartrosa gebratenes Lammnierstück   Frühlingskräuterkruste<br>Morchel-Risotto   grüner Spargel                   | 44             | 49          |             |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet   Preiselbeermarmelade<br>knusprig gebackene Kartoffelstäbchen                   | 41             | 46          |             |
| Kalbsbraten 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart<br>Kräuterrahmsauce   Kartoffelgratin   Gemüse | 37             | 42          |             |
| Black Angus Gourmet-Rindsfilet<br>Rotweinschalotten   Pfeffersauce<br>Kartoffelgratin   Gemüse                   | 120 g<br>54    | 160 g<br>61 | 260 g<br>73 |

---

## Frühlings-Salat-Bowl von Jairo

### Bunte Frühlingssalat Schüssel mit Jairos hausgemachten dominikanischen Tapas

|  |    |    |
|--|----|----|
| mit Quipe (knusprige Bulgur-Krokette Vegan oder Poulet)   Chipotle-Dip   | 32 | 37 |
| mit Empanada (gefüllte Teigtasche Vegetarisch oder Poulet)   Kräuter-Dip | 32 | 37 |

---

### 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.