



Genuss in der Frühlingszeit

Vorspeisen von Maria, Kandiah und Paul

	Kleine Portion	Vorspeise
Bunt gemischter Salat mit Kürbiskernöl und Bärlauchcroûtons	10	13
Knackiger Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	14	17
Kernöl-Burrata mit mariniertem Federkohl-Gemüsesalat		18
Gebratene Kalbsleberstreifen an knackigen Blattsalaten		19
Geräucherter Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Apfel-Randenmousse und Brioche Toast		20

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 und Asil

Beats beliebte Weinschaumsuppe		13
Apfelschaumsuppe mit knusprigen Mostbröckliwürfel		13
Zitronengrassuppe mit Kokosnussglace		13

Vegan / Vegetarisch gekocht von Johanna, Mujinath und Michel

	Kleine Portion	Hauptgang
Gersten-Spinat-Knusperbällchen (vegan) mit Erbsenpüree, buntem Gemüse und Spargeln	26	30
Ziegenkäse-Quitten-Ravioli mit gehobelter Belperknolle und brauner Butter, dazu Wurzelblattspinat	26	30
Frühlings-Gemüseteller mit Spargeln, buntem Gemüse, gebratenen Pilzen, Randenkusper und neuen Kräuterkartoffeln	26	30
Gebratene Eiernudeln an gelber Thaicurrysauce mit buntem Gemüse und Pilzen (vegetarisch)	26	30
mit Wildfang Riesencrevetten	37	42
mit gebratenem Schweizer Pouletbrüstli		39

Knusprige Rösti mit

Angus-Rindsfiletspitzen Stroganoff	40	45
Kalbsleberli und frischen Kräutern	34	39
Kalbsfiletstreifen an Champignonsauce	36	41



Genuss in der Frühlingszeit

Fisch aus Schweizer Zucht von Simone und Nico

	Kleine Portion	Hauptgang
Im Ittinger Bierteig gebackene Bischofszeller Eglifilets mit Kräuterkartoffeln und Apfel-Currychutney oder Sauce Tartar	37	42
Tösstaler Zanderfilet in Feigenkruste dazu Chardonnay-Risotto und Wurzelblattspinat	37	42
Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet aus Lostallo dazu sämige Aceto-Belugalinsen und kleine Kräuterkartoffeln	37	42

Fleischgerichte von Stephanie und Wim

	Kleine Portion	Hauptgang	
Marinierter Kalbsbraten aus Grossmutter's Küche 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart mit Kartoffelgratin und Gemüse an Thymiansauce	36	41	
Geschmortes Kalbskopfbäggli an Blauburgundersauce mit gerührter Bramatapolenta und Spargeln	37	42	
Gebratenes Schweizer Freiland-Pouletbrüstli im Tessiner Rohschinkenmantel mit Salbei an Chardonnay-Safranrisotto und Wurzelblattspinat		39	
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit gebackenen Kartoffelstäbchen und Preiselbeer-Marmelade	38	43	
Zartes Lammierstück an kräftigem Kräuterjus dazu Ratatouillegemüse und kleine Kräuterkartoffeln	43	48	
Rindsfilet "weltmeisterlich zubereitet" Angus-Gourmet-Rindsfiletsteak auf Rotweinschalotten mit grüner Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin und Gemüse	120 g 53	160 g 60	260 g 70

Wünschen Sie gerne eine grössere Portion? Sagen Sie uns, wie gross Sie Ihr Fleischstück gerne hätten und Sie zahlen bei uns nur die Warenmehrkosten.

Herkunftsdeklaration:

Rindfleisch: Schweiz / *Amerika (* kann mit Hormonen behandelt worden sein)

Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel: Schweiz

Lamm: Schottland / Irland / Australien / Neuseeland

Fisch: Schweiz - Crevetten: Vietnam

Wild: Schweiz / EU