

## Klassiker à la Carte

**Frühlings-Blattsalat**  
an Erdbeerdressing, mit Rohschinken,  
Sonnenblumenkernen und  
eingelegten weissen Spargeln  
18

**Burrata auf grüner Spargel-Panzanella**  
mit gepickelten Radieschen  
und geräucherten Mandeln  
21

\*\*\*

**Blumenkohl im Tempuramantel  
(vegan)**  
auf Süsskartoffelpüree, mit geschmortem  
Pak Choi, eingelegten Zwiebeln  
und Cashew-Sauerrahm  
37

**Gebratenes Saiblingsfilet  
aus Birmenstorf**  
mit Mango-Frühlingszwiebel-Vinaigrette  
serviert mit weissen Spargeln  
und Camargue-Reis  
46

**Gebratenes  
Swiss Prime-Rindsentrecôte**  
mit einer würzigen Café de Paris-Butter  
überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln  
und Saisongemüse  
180 gr. / 53  
120 gr. / 48

**Alpstein-Poulardenbrust**  
mit Panko-Bärlauch-Kruste  
angerichtet auf Zitronen-Edamame-Risotto  
42

## Mittagsangebot

Freitag, 3. Mai 2024

**Tagessuppe**  
Frühlingskräuter-Suppe  
mit Rahm  
9.50

**Tagessalat**  
Bunter Blattsalat an Hausdressing  
mit Brotcroûtons  
9.50

**Tages Fleisch**  
Gebratene Pouletbrust  
an Apfel-Jus,  
mit Gemüse & Butter-Reis  
33

**Tages Fisch**  
Gebratenes Katfisch-Filet  
auf Randen-Pastinaken-Chutney  
mit Chicoree und Ofen-Süsskartoffeln  
33

**Tages-Vegi**  
Quinoa mit lauwarmem  
Spargel-Tomaten-Salat  
an Salsa Verde und Sauerrahm  
29

**Tages-Dessert**  
Crema Catalana  
mit Passionsfrucht-Sorbet  
10

**Wein-Empfehlung**  
Edition Emma rot 2019  
Roland Lenz, Uesslingen  
8.50 dl / 58 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.