

Klassiker à la Carte

Frühlings-Blat Salat
an Erdbeerdressing, mit Rohschinken,
Sonnenblumenkernen und
ingelegten 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

Mittwoch, 8. Mai 2024

Tagessuppe
Rüebli-Ingwer-Suppe
mit Rahm
9.50

Tagessalat
Bunter Blat Salat an Hausdressing
mit Brotcroûtons
9.50

Tages Fleisch
Freilandschwein-Fenchel-Salsiccia
aus Baldingen
an Mohn-Jus,
mit Gemüse & Tagliatelle
31

Tages Fisch
Gebratenes Wels-Filet
an Chimichurri-Sauce
mit Gemüse und Baked Potatoes
33

Tages-Vegi
Kartoffel-Gnocchi
mit Ratatouille und
gehobelter Belper Knolle
27

Tages-Dessert
Schokoladenkuchen
mit Mango-Crème
10

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

Preise inkl. 8.1% MwSt.