

Klassiker à la Carte

Frühlings-Blattsalat
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

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

**Gebrautes
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, 19. April 2024

Tagessuppe
Rüebli-Crèmesuppe
9.50

Tagessalat
Bunter Blattsalat an Hausdressing
mit Brotcroûtons
9.50

Tages Fleisch
Pouletgeschnetztes
an delikater Kräutersauce
Saisongemüse & Quark-Spätzli
33.-

Tages Fisch
Gebratenes Claressefilet
mit Kräuterkruste
Salzkartoffeln,
Kohlrabi und Erbsen
33.-

Tages-Vegi
Tessiner Polenta
mit Tomaten, Peperoni
und Belper-Knolle
26.-

Tages-Dessert
Schokoladenkuchen mit
Mango-Passionsfruchtsorbet
10.-

Preise inkl. 8.1% MwSt.