



FRÜHLINGSBOTEN

Vorspeisen

Bärlauchsuppe

garniert mit einem Rahmhäubchen

Fr. 10.50

Spargel-Ragout von Weissen und Grünen

an Prosecco-Butter im Pastetli

Fr. 17.50

Weisse Spargeln

auf einem Bärlauch-Risotto

Kleine Portion

Fr. 17.50

Hauptspeise

Fr. 30.50

Hauptspeisen

Bärlauch-Spätzli (Vegetarisch)

mit Bergkäse und Röstzwiebeln überbacken

Fr. 28.50 Hauptspeise

Fr. 17.50 Kleine Portion

Schweinsfilet-Medaillons

an einem Spargel-Morchelragout
serviert mit neuen Kartoffeln

Fr. 37.50

Kalbsfilet-Medaillons

an einer Zitronen-Rahmsauce und
serviert mit grünen Spargeln und einem Spargelrisotto

Fr. 45.50

Rindsfilet-Medaillons

an einer Sauce-Bearnaise
serviert mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln

Fr. 44.50

Lammrücken

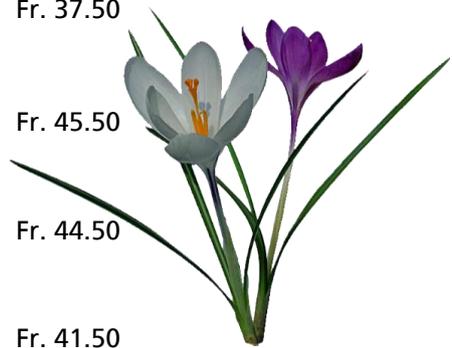
serviert mit weissen Spargeln an Bärlauch-Buttersauce
und neuen Brat-Kartoffeln

Fr. 41.50

Zander-Filet

auf weissen Spargeln mit einer Prosecco-Buttersauce
dazu werden neue Kartoffeln serviert

Fr. 34.50



Spargel-Variationen

Weisse Spargeln die klassischen

mit einer Hollandaise (hausgemacht)

kleine Portion

Fr. 17.50

Hauptspeise

Fr. 30.50

Weisse und grüne Spargeln "Malteserart"

an Orangen-Buttersauce mit Orangenfilets

Fr. 17.50

Fr. 30.50

Weisse Spargeln

an einer Bärlauch-Buttersauce

Fr. 17.50

Fr. 30.50

Puschlaver Rohschinken

Fr. 15.50

Fr. 28.00

Einige ideale Begleiter zu diesen Gerichten

WEISSWEINE

St-Saphorin

Wallis, 100% Chasselas Trauben

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, feingliedriges Bukett, attraktive Pfirsichnuancen, leicht hefig, mineralisch mit frischen Blütenduftaromen, frisch im Gaumen, angenehm weich strukturiert, delikate Aromatik.

1dl Fr. 7.00

Yvorne Chant

Chant de resses Grand Cru

Merlot Trauben, weiss gekeltert, mit strohgelber Farbe, Aromen von frischen Früchten, Blumen und Zitrusfrüchten.

1dl Fr. 6.50

ROTWEINE

Figuro 12

Tempranillo

Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Nicht die frischen Fruchtaromen, sondern der Duft von Dörripflaumen, Orangenzeste und gedörrten Kirschen lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

1dl Fr. 6.40

Maienfeld

Graubünden, Blauburgunder
Komminoth Weine

Leuchtendes Rubinrot, duftend, mit Noten von roten Früchten. Angenehm am Gaumen. Schmeckt auch gekühlt ausgezeichnet. Im Gaumen wuchtig, mit guter Struktur, langem und elegantem Abgang.

1dl Fr. 6.30