

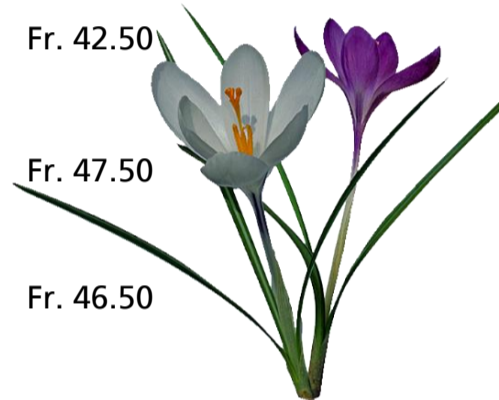
Montag bis Freitag  
14.00 bis 21.00 Uhr  
Samstag und Sonntag  
11.30 bis 21.00 Uhr

# FRÜHLINGSBOTEN

<b>Vorspeisen</b>	<b>Bärlauchsuppe</b>	Fr. 10.50
	garniert mit einem Rahmhäubchen	
	<b>Spargel-Ragout von Weissen und Grünen</b>	Fr. 19.50
	an Prosecco-Butter im Pastetli	
	<b>Weisse Spargeln</b>	Kleine Portion Fr. 19.50
	auf einem Bärlauch-Risotto	
		Hauptspeise Fr. 32.50

## Hauptspeisen

<b>Bärlauch-Spätzli (Vegetarisch)</b>	Fr. 29.50	Hauptspeise
	Fr. 22.50	Kleine Portion
mit Bergkäse und Röstzwiebeln überbacken		
<b>Schweinsfilet-Medaillons</b>	Fr. 42.50	
an einem Spargel-Morchelragout serviert mit neuen Kartoffeln		
<b>Kalbsfilet-Medaillons</b>	Fr. 47.50	
an einer Zitronen-Rahmsauce und serviert mit grünen Spargeln und einem Spargelrisotto		
<b>Rindsfilet-Medaillons</b>	Fr. 46.50	
an einer Sauce-Bearnaise serviert mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln		
<b>Schweizer Pouletbrust vom Grill</b>	Fr. 35.50	
serviert mit weissen Spargeln an Bärlauch-Buttersauce und neuen Brat-Kartoffeln		
<b>Zander-Filet</b>	Fr. 38.50	
auf weissen Spargeln mit einer Prosecco-Buttersauce dazu werden neue Kartoffeln serviert		





## Spargel-Variationen

	kleine Portion	Hauptspeise
<b>Weisse Spargeln die klassischen</b>	Fr. 19.50	Fr. 32.50
mit einer Hollandaise (hausgemacht)		
<b>Weisse und grüne Spargeln "Malteserart"</b>	Fr. 19.50	Fr. 32.50
an Orangen-Buttersauce mit Orangenfilets		
<b>Weisse Spargeln</b>	Fr. 19.50	Fr. 32.50
an einer Bärlauch-Buttersauce		
<b>Puschlaver Rohschinken</b>	Fr. 18.50	Fr. 29.50


## Einige ideale Begleiter zu diesen Gerichten


### WEISSWEINE

	<b>St-Saphorin</b>	Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, feingliedriges Bukett, attraktive Pfirsichnuancen, leicht hefig, mineralisch mit frischen Blütenduftaromen, frisch im Gaumen, angenehm weich strukturiert, delikate Aromatik.	<b>1dl Fr.7.50</b>
Lavaux AOC, 100% Chasselas Trauben			

	<b>attimo</b>	Dank der frischen Brise aus den nahen Alpen fallen die Trauben für diesen Sauvignon Blanc einmalig aromatisch aus. Wenn Sie es spritzig und extrovertiert mögen, ist dieser Tropfen für Sie.	<b>1dl Fr.7.00</b>
Sauvignon Blanc DOC, Paladin			

### ROTWEINE

	<b>Gaius</b>	Am Gaumen angenehm fruchtig mit sanften Tanninen und einem mittellangen Abgang. Ein elegantes Cuvée, das Genuss bereitet und zugleich modern und verführerisch ist.	<b>1dl Fr. 7.50</b>
Vin de Pays Suisse			
Diolinoir und Zweigelt Legio Julius			

	<b>Tutto a Posto</b>	Am Gaumen Noten von Erdbeere, Pflaume und Kirsche. Die Tannine sind weich und seidig, pure italienische Lebensfreude. Ein Prost auf das Leben!	<b>1dl Fr.7.50</b>
Toscana Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvianon			