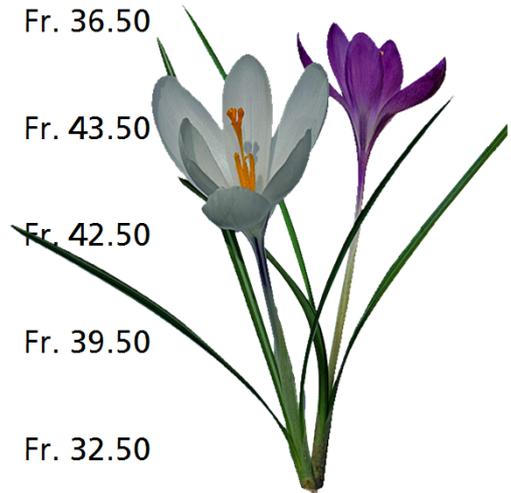


FrühlingsBoten

Vorspeisen	Bärlauchsuppe garniert mit einem Rahmhäubchen	Fr. 9.50
	Spargel-Ragout von Weissen und Grünen an Prosecco-Butter im Pastetli	Fr. 15.50
	Riesen-Crevetten auf einem Bärlauch-Risotto	Vorspeise Fr. 16.50 Hauptspeise Fr. 28.50

Hauptspeisen

Bärlauch-Spätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln überbacken	Fr. 27.50	kleine Portion	Fr. 22.50
Schweinsfilet-Medaillons an einem Spargel-Morchelragout serviert mit neuen Kartoffeln	Fr. 36.50		
Kalbsfilet-Medaillons an einer leichten Zitronen-Rahmsauce serviert mit grünen Spargeln und einem Spargelrisotto	Fr. 43.50		
Rindsfilet an einer Sauce-Bearnaise serviert mit weissen Spargeln und neuen Kartoffeln	Fr. 42.50		
Lammrücken serviert mit weissen Spargeln an Bärlauch-Buttersauce und neuen Brat-Kartoffeln	Fr. 39.50		
Zander-Filet auf weissen Spargeln mit einer Prosecco-Buttersauce dazu werden neue Kartoffeln serviert	Fr. 32.50		



Spargel-Variationen

Weisse Spargeln die klassischen mit einer Hollandaise (hausgemacht)	Vorspeise Fr. 17.50	Hauptspeise Fr. 29.50
Weisse und grüne Spargeln "Malteserart" an Orangen-Buttersauce mit Orangenfilets und Peperoncini	Fr. 17.50	Fr. 29.50
Weisse Spargeln an einer Bärlauch-Buttersauce	Fr. 17.50	Fr. 29.50
Puschlaver Rohschinken	Fr. 14.50	Fr. 26.00

Einige ideale Begleiter zu diesen Gerichten

Weissweine

Yvorne "Tradition" Sélection
Terravin Chablais AOC
Chasselas
Im Mund ist der fruchtgeprägte Auftakt wohlschmeckend und lebhaft. Die Entwicklung lässt das Volumen auf einer herrlichen Jugendlichkeit der Aromen erscheinen. Beim Abgang bestätigt sich die Eleganz mit einer subtilen Bitterkeit, die ihr Länge verleiht. 1dl Fr.5.50

Falkenstein
Weinviertel Niederösterreich
Weissburgunder Reserve
Am Gaumen Noten von reifen Birnen, Orange und Karamell. Cremige Textur, vollmundig mit voller Frucht und balancierter Säure. Vielschichtig im langen mineralischen Abgang. Tolles Entwicklungspotential. 1dl Fr.5.50

Rosé und Rotwein

Prado Rey rosado
Ribera del Duero DO
Merlot und Tinta Fino
(Tempranillo)
Konzentrierte Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, dezente Nuancen von Vanille und Kokos. Würzige Beerenfrüchte mit überwiegend Himbeernoten. Cremige Textur mit feinen Tanninen. Von Alkohol und Frucht getragener langer Abgang. 1dl Fr.5.50

Epresses rouge, Lavaux
Pinot Noir und Gamaret
Schöner Aromenstrauss nach Waldbeeren mit einem Hauch Lakritze. Diese fruchtige Assemblage mit ihrer seidigen Textur und schön leichten Struktur sowie guten Tanninen lässt ihre Herkunft nicht verleugnen. Ein vorzüglicher, harmonischer Epresses mit einem genüsslichen Finale! 1dl Fr.6.00