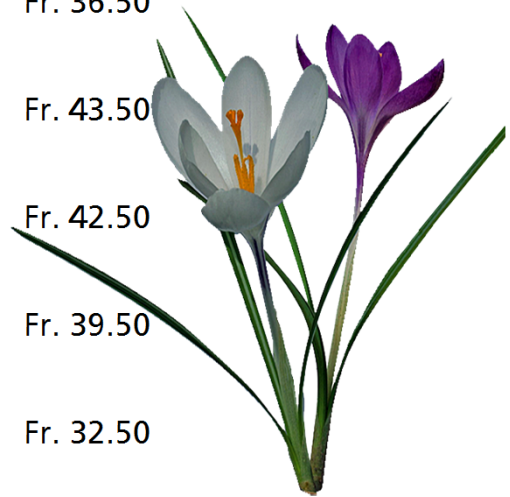


FrühlingsBoten

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

Grüner Veltliner Reserve Reifer gelber Apfel, feinwürzig, zart nach Anis duftend, frische Carnuntum Wiesenkräuter, einladende Frucht. Am Gaumen saftig und elegant mit Extraktsüsse und Mangonoten. Feine lebendige Säure, salzig-mineralisch, langes Finish. Ein finessenreicher Wein mit gutem Reifungspotenzial.
Weingut Böheim, Arbesthal 1dl Fr.6.50

Rosé und Rotwein

Oeil de Perdrix Die Neuenburger Gegend ist die Ursprungsregion für den erfrischenden Oeil de Perdrix, der ausschliesslich aus Pinot Noir gewonnen werden muss und als "saignée", d.h. als Rotweinabzug gekeltert wird. Aromatisch ist der Wein ein typischer Pinot Noir.
Boris Keller Neuchâtel 1dl Fr.6.50

Maienfelder Schöne Frucht und jugendliche Frische. Noten von roten Beeren wie Johannis-, Erd- und Himbeere sowie Kirschen. Die Aromatik der roten Beeren wiederholt sich, frische Säure kombiniert mit reifen Tanninen, ein sortentypischer ausgezeichneter Blauburgunder.
Blauburgunder Graubünden 1dl Fr.6.50