



## SAISONKARTE *SEASONAL MENU*

Pochiertes Landei auf einer Spargelrolle im Parmaschinken – Brotmantel  
dazu Spargelsalat an Bärlauchvinaigrette  
*Poached Country Egg on a Parma Ham and Bread Wrapped Asparagus Roll*  
*Served with an Asparagus Salad with a Wild Garlic Vinaigrette*  
19,50

ohne Parmaschinken / *without Parma Ham*  
18,50

\*\*\*

Spargelschaumsüppchen  
mit Mandelglacé & Amaretti - Crumble  
*Asparagus Foam Soup*  
*with Almond Ice Cream and Amaretti Biscuit Crumble*  
13,00

\*\*\*

Pizokel an Bärlauchsauce mit gebratenem Lachs,  
confierten Cherrytomaten, Ricotta & Pinienkerne  
*Pizokel on a Wild Garlic Sauce with Pan-Fried Salmon,*  
*Confit Cherry Tomatoes, Ricotta and Pine Nuts*  
27,50

ohne Lachs / *without Salmon*  
23,50

\*\*\*

Rosa Gebratenes Kalbssteak an Himbeerjus  
mit Frühlingszwiebeln – Polenta & gebratenen Spargeln  
*Medium-Fried Veal Steak*  
*on a Raspberry Jus with Spring Onion Polenta and Fried Asparagus*  
51,50

\*\*\*

Eierlikör – Mousse mit Erdbeersorbet,  
Marshmallows und frischen Erdbeeren  
*Egg Liqueur Mousse Served with a Strawberry Sorbet,*  
*Marshmallows and Fresh Strawberries*  
13,00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%

Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Fleischdeklaration: Parmaschinken ITA, Kalb CH, Lachs (NOR Zucht)