



SAISONKARTE

SEASONAL MENU

**Hausgemachte Morchelterriner
mit grünem Spargelsalat an Granatapfelvinaigrette & Nusscracker**

*Homemade morel terrine with green asparagus salad,
pomegranate vinaigrette & nuts cracker*

21,50

Spinatsüppchen mit pochiertem Ei & Croûtons

Spinach soup with poached egg & croûtons

14,00

**Pizokel an Gorgonzolarahmsauce
mit kurzgebratenen Lammstreifen & Portweinbirne**

Pizokel with gorgonzola cream sauce, sauteed lamb stripes & poached red wine pear

29,50

ohne Lamm / without lamb

24,50

**Gebratene Seeteufelmedaillons an Zitronenschaum
auf Bärlauch – Risotto & Rhabarbergemüse**

Sauteed sea devil medallions with lemon spume, wild garlic risotto & rhubarb vegetables

53,50

**Eierlikörmousse mit Schlagrahm,
Schoggi – Nussecken & Himbeer – Zitronenthymian – Sorbet**

Egg nogg mousse with chocolate nuts corners & raspberry lemon thyme sorbet

14,50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

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

Fleischdeklaration: Lamm CH / Seeteufel USA FA061