



FRÜHLINGSKARTE



VORSPEISEN

Bärlauchcremesuppe	Fr. 9.50
Blattsalat mit lauwarmen Spargeln an Himbeer Vinaigrette	Fr. 12.50
Raumlachs mit Meerrettichschaum und Toast	Fr. 16.50

HAUPTGANG

Spargelrisotto mit Reibkäse	Fr. 19.50
Spargeln im Bierteig gebacken dazu Tartarsauce	Fr. 24.00
Weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise mit Bündner Rohschinken	Fr. 29.50



Kalbssteak an Bärlauchkräuterbutter	Fr. 41.00
dazu neue Bratkartoffel mit weissen und grünen Spargeln und Sauce Hollandaise	
Lamm Entrecote mit Bärlauchkräuterkruste an Honigjus	Fr. 38.00
neue Bratkartoffel mit grünen und weissen Spargeln und Sauce Hollandaise	
Seeteufel-Medailon an Kräutervinaigrette	Fr. 36.50
mit Spargelrisotto	

DESSERT

Coupe Romanoff	Fr. 12.50
Geschnittene Erdbeeren mit Vanille Ice Creme und geschlagenem Rahm	
Frische Erdbeeren	Fr. 8.50
Mariniert mit Erdbeersauce, frischer Minze und Rahmtupfer	

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Aperol Spritz	Fr. 8.50
Hugo	Fr. 8.50
Rose Oeil de Perdrix Rosellina 1 dl	Fr. 6.50
Cüpli Prosecco	Fr. 7.00