



Grüezi und herzlich Willkommen

“Frühling steht für Aufbruch!”

Die Tage werden wärmer und die Natur erwacht im ganzen Land zu neuem Leben.

Wer freut sich nicht auf die ersten frischen Ankömmlinge wie Spargeln, Bärlauch, Morcheln und Erdbeeren?

Frühjahrsboten die wir mit großer Freude und Sorgfalt für Sie verarbeiten !

Einen kulinarischen gemütlichen Aufenthalt wünschen Ihnen

Bernadette & Martin Herrmann mit Team



Vorspeisen

*Gemüse Salat an Passionsfrucht Sauce
und gerösteten Cashewkernen* *Fr. 17.-*

*Roher Zucchini Salat mit Curry
Pistazien Crème und grillierten Crevetten* *Fr. 22.-*

Erbsen Terrine mit Spargel – Tomaten Salat *Fr. 20.-*

*Fläscher Riesling Suppe mit geräucherter Forellen
Rose aus dem Weisstannental* *Fr. 16.-*

*Gartenkresse Schaumsuppe mit
Jakobsmuschel Tatar* *Fr. 16.-*

*Spargel Ravioli im Orangenteig
an Kräuter Pesto und Pinienkernen* *Fr. 20.-*

als Hauptspeise *Fr. 33.-*



Hauptspeisen

*Tranche vom Zanderfilet mit Zucchetti,
Oliven – Tomatengemüse, Strozzapretti
und Mandelschaum* *Fr. 45.-*

*Gebratenes Lachsfilet auf Fregula Sarda
mit Frühlingszwiebeln und Kräuter Pesto* *Fr. 46.-*

*Sanft geschmorte Kalbshaxe mit Röstgemüse
und Chardonnay Risotto* *Fr. 45.-*

*Rindsfiletwürfel kurz gebraten, an rassiger
Zwiebel – Peperoni Sauce mit Schupfnudeln* *Fr. 49.-*

*Zweierlei vom Rind,
geschmortes Hochrippenstück und grilliertes
Filetmignon, an kräftiger Rotwein Reduktion,
Frühlingsgemüse und Schupfnudeln* *Fr. 49.-*