

Vorspeisen

Grüner Salat 11.50

Gemischter Salat 13.50

*Unsere hausgemachten Salatsaucen sind:
italienisch, französisch und
thousand Island
Oder Sie machen Ihre Sauce selber am Tisch
mit feinem Essig und Öl vom Fass*

**Knackiger Eisbergsalat an leichter Cesar-Dressing
mit Parmesan und Brotroutons** 14.50

Vitello Tonnato
**Fein geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce
mit kleinem Salatbouquet** 21.50

Knoblibrot mit selbstgemachter Knoblauchbutter 8.00

Rindfleisch-Tatar
nach speziellem Rezept scharf oder mild
Toast und Butter 21.50/32.50

**Frische Spargeln (weiss und grün), nature oder
mit Sauce Vinaigrette
mit Butterbrösel und gehacktem Ei
mit Käse überbacken** 19.50/29.50

Suppen

Rindskraftbrühe mit Bärlauch-Griessklösschen 13.50

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube 14.50

Bärlauchcremesuppe mit Mostbröcklistreifen 15.50

Hauptgerichte

**Zarter Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce
Bärlauchspätzli
Frische Spargeln** **42.50**

**Kalbsgeschnezelts an Pilzrahmsauce
Butterrösti** **39.50**

**Rindsfiletsteak mit Bärlauchbutter
Neue Bratkartoffeln
Frische Spargeln** **53.50**
Mit gebratener Entenleber + Fr. 10.00

**Zartes Pouletbrüstchen mit Bärlauchbrätfüllung
auf Spargelrisotto** **32.50**

**Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli
und Appenzeller-Käse gefüllt
Pommes frites
Gemüse** **34.50**

**Schweinssteak vom Grill mit hausgemachter
Kräuterbutter überbacken
Neue Bratkartoffeln
Frische Spargeln** **33.50**

Fisch

**Spargelragout mit gebratenen Riesencrevetten
Neue Bratkartoffeln** 46.50

**Bodensee-Zanderfilet (je nach Fang)
Kräuterrahmsauce
Butterreis
Frische Spargeln** 39.50

**Swiss alpine Lachssteak aus Lostallo GR vom Grill
Bergkräutersauce
Neue Bratkartoffeln
Gemüse garnitur** 39.50

Weitere frische Fische auf Empfehlung!

Vegetarisch

**Ravioli mit Ricotta-Morchelfüllung
serviert auf feinem Spargelragout** 29.50

**Spaghettini mit Bärlauchpesto
geröstetem Pinienkernen und
sizilianischen Schmortomaten** 27.50

Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes frites 14.50

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites 16.50

Butternüdeli mit Käse 12.50

Desserts

| | |
|--|-----------------------|
| Hausgemachte gebrannte Creme | 10.50 |
| Hausgemachte gebrannte Creme mit Remy Martin | 12.50 |
| Luftiges Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren | 15.50 |
| Grand Cru Schokoladengugelhöfli serviert mit einer Kugel Vanilleglace | 16.50 |
| Dessertüberraschung „Löwen“ (3 verschiedene Desserts) | 17.50 |
| Rhabarberparfait mit marinierten Erdbeeren | 15.50 |
| Holunderblütensorbet mit Prosecco | 15.50 |
| Spezielle Käseauswahl mit feinem Birnenbrot | 16.50 |
| Wie wär's mit einem Gläschen australischem Portwein oder einem feinen Süsswein ? | 9.80 14.50 |
| Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Espresso, Ingwer-Bergamotte, Sauerrahm Sorbets: Holunderblüten, Zitronen pro Kugel | 4.00 |
| Portion Rahm | 2.00 |

April 22