

VORSPEISEN

Schöffli Salat Blattsalate Gemüse Kräuter Kerne Croûtons	14
Spargelsalat Burrata Zitronen-Vinaigrette	20
Spargel-Panna Cotta Eierschwämmli Rhabarber Parmesanchips	21
Gebratene Herzmilken Senfsauce Salat	22
Vitello tonnato Apfelkapern Knäckebrot	23
Gebratene Riesecrevetten Knoblauch-Olivenöl Frühlingssalat	26
Rindsfilet Tartar handgeschnitten Toast (mild medium scharf)	Vorspeise 28 Hauptgericht 38

SUPPEN

Poularden-Consommé Bärlauch Eierschwämmli	14
Spargelschaumsuppe frittiertes Eigelb Mandeln	15

FLEISCH

St. Galler Kalbsbratwurst Rotwein-Zwiebelsauce	20
Geschnetzelte Kalbsleber Zwiebeln frische Kräuter	34
Flank-Steak vom Grill Rosa-Pfeffer Sauce Frühlingsgemüse	37
Coq au Vin Pilze Croûtons Perlzwiebel Speck	38
Original Wienerschnitzel vom Kalb Frühlingsgemüse Preiselbeeren	44
Rindsfiletwürfel Stroganoff Frühlingsgemüse	46
Schweizer Rindsfilet Stilton-Butter Rotweinjus Spargel	50

Gerne überraschen wir Sie mit unserer täglichen Empfehlung.

Fangfrischer FISCH

in Butter gebraten | nach Tagesangebot

BEILAGEN:

Neue Kartoffeln Reis Frühlingsgemüse	6
Rösti Zitronen-Tagliolini Weisswein-Risotto	7

VEGETARISCH

Ravioli mit Spargelfüllung Bärlauchschaum konfierte Datteltomaten	36
Ricotta-Gnocchi Majoran Pecorino Fava-Bohnen	32
Erdnussbutter-Risotto Spargel Erdnusskrokant Safran VEGAN	28

DESSERT

Cafè Affogato	9
Zartbitteres Schokoladenmousse	14
Crème brûlée	14
Holunder Cheesecake	15
Hausgemachte Glacé Sorbets	Kugel 6
Käseauswahl	16

Preise inkl. Mwst.

Wenn nicht anders deklariert verwenden wir Schweizer Fleisch.