

Suppen

Tafelspitzkraftbrühe mit Flädli	CHF	9.00
Spargelcremesuppe mit Prosecco verfeinert	CHF	12.00
Bärlauchschaumsüppchen mit Crevettenspiess	CHF	14.00

Vorspeisen

Frühlingsalat-Bowle mit Ziegenfrischkäse und Kräutervinaigrette	CHF	12.00
Spargelsalat mit Tomatenwürfel gebratenem Black-Tiger an Knoblauch-Peperoncini	CHF	19.00
Tafelspitz-Carpaccio mit lauwarmen Spargeln angerichtet auf Ruccola an Bärlauch-Vinaigrette	CHF	17.00
Drei Tenöre Rauchlachs, Rindscarpaccio, Carne Crudo Salatstraus	CHF	23.00
Weisse Spargel begleitet mit neuen Kartoffeln Sauce Hollandaise	CHF	20.00

Verführung

Mälsner Duo CHF 58.00

1. Service

Black Tiger geraten

serviert auf Spargelrisotto

mit Rhabarber-Chutney und Kokosnussglace

2. Service

Rindsfilet

in einer Trüffelkruste

auf Eschalottenconfit mit Frühlingszwiebeln

Spargel und neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

Balzner Duo CHF 58.00

1. Service

Filet vom Meerwolf

verfeinert mit Knoblauch, Peperoncini, Pienenkerne

Frühlingskräuter, Olivenöl und Weisswein im Ofen gebacken

begleiten von neuen Kartoffeln und Spargeln

2. Service

Fohlenfilet

an einer Pfeffersauce

angerichtet mit Kartoffelkroketten

weisse Spargeln

Riet Duo CHF 58.00

1. Service

Lammfilet

auf gebratenen weissen Spargeln

begleitet von Kartoffelgratin

verfeinert mit Knoblauch-Kräuterjus

2. Service

Kalbsleber

Kalbsleberstreifen gebraten, Portweinjus

verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln

begleitet von Spargeln und Rösti

Fisch Süsswasser

Eglifilet gebraten verfeinert mit Mandelbutter und getrockneten Tomaten Basmatireis	CHF	38.00
Zanderrückenfilet gebraten auf Frühlingszwiebel-Spargelragout verfeinert mit Tomaten-und Zitronenwürfel in Olivenöl Frühlingskartoffel	CHF	48.00

Fisch aus dem Meer

Filet vom Meerwolf verfeinert mit Knoblauch, Peperoncini, Pinienkerne Frühlingskräuter, Olivenöl und Weisswein begleitet von Frühlingskartoffel und Spargel	CHF	40.00
Norwegisches Lachsfilet verfeinert mit Zitronen-Tomatenwürfel in Olivenöl Basmatireis	CHF	38.00
Bouillabaisse Französischer Fischeintopf Käsecrostini	CHF	42.00
Seezunge ganz gebraten Knoblauch-Chilibutter Basmatireis	CHF	49.00
Black Tiger gebraten serviert auf Spargelrisotto mit Rhabarber-Chutney und Kokosnussglace	CHF	42.00

Vegetarisch

Spargelrisotto angerichtet mit Kirschtomaten, Pinienkerne und Ruccola verfeinert mit Mascarpone und gehobelten Sbrinz	CHF	28.00
Gemüsecapuns mit Käse überbacken	CHF	28.00
Weisser Spargel begleitet von Frühlingkartoffel verfeinert mit Sauce Hollandaise	Hg CHF	28.00
Frühlingsgemüse und Neue Kartoffel Spargel, Frühlingsgemüse, Karotten und Kohlrabi verfeinert an einer leichten Kräuterrahmsauce begleitet von Frühlingkartoffel	CHF	28.00

Gerne servieren wir Ihnen bei allen Hauptgerichten auch kleine Portionen.
Preisreduktion: Fünf Schweizer Franken.

Fleisch

Kalbsleber CHF 36.00
Kalbsleberstreifen gebraten, Portweinjus
verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln
begleitet von Rösti

Kalbssteak gebraten CHF 50.00
mit einer Schwarzbrot-Kaffee-Pfefferkruste
begleitet von weissen Spargeln angerichtet
mit Bärlauchparppadelle

Rindsfilet gebraten CHF 52.00
unter einer Trüffelkruste
auf Eschalottenconfit mit Frühlingszwiebeln
weisse Spargel, Frühlingskartoffel und Sauce Hollandaise

Lammfilet gebraten CHF 40.00
verfeinert mmit Knoblauch-Kräuterjus
weisse Spargel und Kartoffelgratin

Fohlensteak gebraten CHF 48.00
an einer Pfefferrahmsauce
weisse Spargel und Kartoffelkroketten

Ab 2 Personen

Chateau-Briand pro Person CHF 54.00
Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Hollandaise
Beilage nach Wahl, Saisongemüse

Lammrücken pro Person CHF 50.00
Lammrücken am Stück gebraten
Knoblauch-Kräuterjus
Saisongemüse und Beilage nach Wahl