

## Suppen

Tafelspitzkraftbrühe mit Flädli	Fr.	9.00
Spargelcremesuppe mit Champagner verfeinert	Fr.	12.00
Bärlauchschaumsüppchen mit Crevettenspiess	Fr.	14.00

## Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse Kräutervinaigrette	Fr.	12.00
Spargelsalat mit Tomatenwürfeli gebratenem Black-Tiger an Knoblauch-Peperoncini	Fr.	21.00
Rauchlachstartar angerichtet auf Buchweizen-Blinis Wasabisauerrahmsauce, Rhabarberchutney	Fr.	25.00
Rindstartar serviert mit Toast und Butter Salatstrauss	Vsp Hg	Fr. 24.00 Fr. 32.00
Weisse Spargel verfeinert mit Sauce Hollandaise begleitet mit Frühlingskartoffe	Fr.	21.00

## Fisch Süsswasser

Zanderrückenfilet gebraten verfeinert mit Kräuter-Peperoncini-Lauchrondellen begleitet mit Reis	Fr.	48.00
Bündner Lachs auf Mango- Papayachutney, gebratene weisse Spargel Frühlingskartoffel	Fr.	45.00

## Fisch aus dem Meer

Steinbutt gebraten angerichtet auf rotem Thaigemüsechurry begleitet von Reis	Fr.	46.00
Seezunge ganz gebraten verfeinert mit Knoblauch-Chilibutter Käsecrostini	Fr.	49.00
Französischer Fischeintopf Boullionbase mit Käsecrostini	Fr.	45.00
Pikant gebratene Black Tiger verfeinert mit Oliven, Kapern, frische Kräuter getrocknete Tomatenstreifen begleitet von Frühlingskartoffel	Fr.	46.00

Alle Fischgerichte können gerne als „Kleine Portion“ bestellt werden  
Preisreduktion von Fr.6.00.

Gerne servieren die Fischgerichte auch als Fitnessteller  
Preisreduktion von Fr.6.00.

# Fleisch

Kalbsleber Fr. 38.00  
verfeinert mit Portweinjus, Zwiebeln und Kräutern  
begleitet mit Rösti

Rindsfilet gebraten Fr. 52.00  
gratiniert mit einer Trüffelkruste  
auf Eschalotenconfit mit Frühlingszwiebeln  
weisse Spargeln, Frühlingskartoffeln  
Sauce Hollandaise

Lammfilet gebraten Fr. 42.00  
verfeinert mit Knoblauch-Kräuterjus  
Kartoffelgratin

Fohlensteak gebraten Fr. 42.00  
an einer grünen Pfeffersauce  
weisse Spargel und Kartoffelkroketten

Chateau – Briand Fr. 59:00  
pro Person  
Rindsfilet am Stück gebraten  
Sauce Hollandaise  
Saisongemüse und Beilage nach Wahl

Alle Fleischgerichte können gerne als „Kleine Portion“ bestellt werden  
Preisreduktion von Fr.6.00.

Gerne servieren die Fleischgerichte auch als Fitnesssteller  
Preisreduktion von Fr.6.00.

# Verführung

Mälsner Duo Fr. 58.00

**1. Service**

Steinbutt gebraten  
angerichtet auf rotem Thaimüsechurry  
begleitet von Reis

**2. Service**

Rindsfilet gebraten  
gratiniert mit einer Trüffelkruste  
auf Eschalotenconfit mit Frühlingszwiebeln  
weisse Spargeln, Frühlingskartoffeln  
Sauce Hollandaise

Balzner Duo Fr. 58.00

**1. Service**

Bündner Lachs  
auf Mango- Papayachutney, gebratene weisse Spargel  
Frühlingskartoffeln

**2. Service**

Fohlensteak gebraten an einer grünen Pfeffersauce  
weisse Spargel und Kartoffelkroketten

Riet Duo Fr. 58.00

**1. Service**

Lammfilet gebraten  
verfeinert mit Knoblauch-Kräuterjus  
Kartoffelgratin

**2. Service**

Französischer Fischeintopf  
Boullionbase mit Käsecrostini

## Vegetarische Gerichte

Spargelrisotto angerichtet mit Kischtomaten, Pinienkerne und Ruccola verfeinert mit Mascarpone und gehobelten Sprienz		Fr.	28.00
Gemüsecapuns mit Käse überbacken		Fr.	28.00
Weisse Spargel verfeinert mit Sauce Hollandaise begleitet von Frühlingkartoffel	Hg Vsp	Fr. Fr.	36.00 21.00
Frühlingsgemüse und Neue Kartoffeln Spargel, Frühlingsgemüse, Karotten und Kohlrabi verfeinert an einer leichten Kräuterrahmsauce begleitet von Frühlingkartoffel		Fr.	28.00

## Frühlingsmenü

Rauchlachstartar – Buchweizen-Blinis  
Wasabisauerrahmsauce – Rhabarberchutney

Spargelschaumsuppe

Steinbuttfilet gebraten  
Morcheln – Spargel

Land trifft Meer  
Rindsfiletmedaillons – Jakobsmuschel  
Bärlauchkruste – weisse Spargel  
Frühlingkartoffel

## Schokoladenkuchen – Ananas – Kokosnussglace

5-Gang Menü Fr.98.00 4-Gang Menü Fr. 78.00

### Allerlei Süsses

Apfelchüchlein mit Vanillesauce			Fr.	14.00
Eispalatschinken Vanillieglace und Schokoladensauce			Fr.	14.00
Caramelköpfl mit Haselnussglace			Fr.	12.00
Tonkabohnenglace in der Schokokugel und frische Erdbeeren			Fr.	11.00
Frische Erdbeeren mariniert mit Kokosnussglace			Fr.	11.00
Frische Erdbeeren natur oder mit Rahm	Fr.	8.00	Fr.	10.00
Coupe Romanoff Vanillieglace, Erdbeerglace, Rahm, Erdbeeren			Fr.	15.00
Gerührter Eiskaffee mit Rahm			Fr.	10.00
			Fr.	12.00
mit Schuss			Fr.	14.00
Sorbet Williams natur oder mit Schuss	Fr.	9.00	Fr.	13.00
Le Colonel natur oder mit Schuss	Fr.	9.00	Fr.	13.00
Sorbet Campari	Fr.	9.00	Fr.	13.00

natur oder mit Schuss

1Kugel Sorbet Fr. 4.50

1Kugel Glace Fr, 4.00

#### Deklaration der allergen Stoffe

**Das neue Lebensmittelgesetz schreibt uns die genaue Deklaration folgender allergenen Stoffe vor.**

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Hartschalenobst (Nüsse), d.h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecanüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite<sup>2</sup> in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Bitte beachten Sie !

**Damit sich unsere Speisekarte nicht wie ein Beipackzettel liest, wird Ihnen der Chef bei allfälligen Rückfragen Auskunft geben.**

**Alle Gerichte werden von Ihm persönlich zubereitet und er weiss somit am besten wie er mit Ihren Allergien umgehen muss. Auch über die genaue Herkunft unserer Zutaten können wir Ihnen jederzeit gerne Auskunft geben, somit auch vegetarische, vegane, gluten- und laktosefreie Gerichte und Menüs empfehlen und zusammenstellen.**

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration: Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Rind: AUS, USA\* / Lamm: Neuseeland / Poulet: Schweiz Zander: Russland/Kasachstan, Irikinskoe Stausee FAO 05 / Riesencrevetten: Vietnam, FOS, Aquakultur Seezunge: Nordostatlantik FAO 27, gefischt aus Wildbestand (OTB) / Lachs: Norwegen Aquakultur Forellenfilet: Forellenzucht Schendi-Weisstannen Nordsee Steinbuttfilets: Nordostatlantik FAO 27, gefischt aus Wildbestand (OTB) Jakobsnüsse: Nordwestatlantik FAO 2, gefischt aus Wildbestand, Dredgen Eglifilet: Bodensee / Berufsfischerei Imhof, 8592 Uttwil / Netz, Rotbarsch: Westlicher Zentraler Pazifik FAO 71, gefischt Haken und Langleinen Hummerschwänze: Nordwestatlantik FAO 21, gefischt Reusen und Fallen

Flusskrebse in Lake: hergestellt in Dänemark für Dyhrberg AG, CH-4710 Balsthal Thunfisch roh,  
Saku Block: Westlicher Pazifischer Ozean FAO 71, Umschliessungsnetze

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. \*Kann mit nichthormonellen  
Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein