

Im Offenausshank 1dl 75cl

Weinempfehlungen

WEISSWEIN

Stern

Südtiroler Sauvignon blanc DOC
Jahrgang 2017 8.00 56.00

Traubensorte: Sauvignon blanc
Charakter: Holunder, Cassis und exotische Früchte in der Nase. Frucht auch am Gaumen, saftig-salzig, gute Länge.

ROSÉWEIN

Aix Rose

Coteaux d'Aix en Provence AOP
Jahrgang 2017 8.50 59.50

Traubensorte: 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault
Charakter: Ein weicher, schön reifer Wein. Ausgewogen, mit knackigen roten und orangen Früchten, die dem Gewürz und der Säure einen erfrischenden Hintergrund verleihen.

ROTWEIN

Quintessenz

Südtiroler Kalterersee Classico Superiore DOC
Jahrgang 2017 9.00 63.00

Traubensorte: Vernatsch
Charakter: Frische Beerennoten sowie feine Bittermandelaromatik; dezent feinkörnige Tanninstruktur, weich am Gaumen und reich an Finesse im Abgang.

VIELSEITIGE WEINKARTE

Für eine grössere Auswahl verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Vorspeisen

Spargelrahmsuppe mit Oliven-Croûtons
Spargelspitzen und Korbelschaum 12.50

Frühlingsalat mit grünen Spargeln
Lachsforellenstreifen, Rucola und Löwenzahn
Himbeer-Vinaigrette 14.50

Jungrind-Carpaccio mit Frühlingsmorcheln
Frühlingszwiebeln, zweijähriger Rohmilch Alp-Hobelkäse vom Pilatus
Bärlauch-Pesto 18.50

Frühlingsgerichte


Lammrückenfilet an Nusskruste (180g)
neue Bratkartoffeln, zweierlei Spargeln mit Sauce Hollandaise 38.50

Sautiertes Kalbsschnitzel «Holstein» (3 à 60g)
Der Klassiker mit Spiegelei, Sardellenfilets und Kapern
Butternüdeli, zweierlei Spargeln mit Sauce Hollandaise 39.00


Tagliata vom Rindsentrecôte (200g)
Mediterran mit mariniertem Rucola, Pinienkerne und Parmesan
neue Bratkartoffeln, zweierlei Spargeln mit Sauce Hollandaise 44.50

Pochierte Seeteufel-Medaillons in Champagnersauce 
Risotto mit Frühlingsmorcheln, Spargelragout mit Dill 42.00

Vegetarisch & Vegan

Portion weisse Spargeln 
Sauce Hollandaise 24.50

Blätterteigkissen gefüllt mit Spargelragout
an leichter Rahmsauce mit Frühlingskräutern, Trockenreis 25.50

Strozzapreti «Primavera» 
mit zweierlei Spargeln, Frühlingszwiebel und Frühlingsmorcheln 27.50

Unsere Spezialitäten geniessen Sie jeweils abends von 18.00 bis 22.00 Uhr sowie an Wochenenden, Feiertagen und auf Anfrage auch mittags.



Süsses

Griessflammeri im Glas
mit Rhabarberkompott und Rahm 10.50

Orangen-Parfait mit Schokolade
Granatapfel und Passionsfrüchte 12.50

Deklaration

Für unsere Fleischgerichte verwenden wir Schweizer Fleisch und Fleischerzeugnisse, ausser die Lammrückenfilets aus Neuseeland.

Unsere geräucherten Lachsforellen stammen vom Spielhofer Forellenhof, Römerswil. Der Seeteufel (*Lophius piscatorius*) ist Wildfang und stammt aus dem Nordostatlantik.

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

 VEGAN

 GLUTENFREI

Abgabe alkoholischer Getränke

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren; Spirituosen und Mixgetränke nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.