

Vorspeisen

Blattsalat mit Croûtons	9.00
Spargelsuppe mit Brot-Speck-Haselnuss-Krümeln	12.00
Grillierter Pak-Choi mit Schwarzwurst- Würfeli, Radieschen-Pickels und Brotchips	14.00
Frittierte Auberginen mit Randen-Kabis Salat, Ziegenfrischkäse und Rhabarber Vinaigrette	16.00
Onsenei auf Nüsslisalat mit weissem Spargel an Baumnussdressing	18.00
Vitello Tonnato mal anders, Nierstück vom Schwein fein aufgeschnitten an einer Forellensauce, Rucola	21.00

Hauptgerichte

Hohrücken vom Swiss Black Angus mit Chimmichurri, Ofenkartoffeln und saisonales Gemüse	52.00
Tranchen vom Bio-Lamm aus dem Muotathal auf hausgemachtem Fladenbrot mit Rucola und Salsa Verde	42.00
Zarter Schweinebauch Sou vide gegart an geräucherter BBQ-Sauce und sautiertem Rotkohl mit Äpfeln	38.00
Hausgemachte Raviolo gefüllt mit Spargel und Kartoffel an Bärlauch Butter mit gerösteten Mandeln	33.00
Spargelvariation mit Kartoffel-Lauchpüree an Bärlauch Hollandaise und Rhabarber Vinaigrette	29.00
Vegane Budda Bowl Linsen-Bärlauch Creme dazu Süsskartoffeln, buntes Gemüse und Couscous	28.00

Deklaration:

Alle tierischen Produkte stammen aus der Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.