

Frühlings Speisekarte 2019

Suppen

Spargelsuppe mit Bärlauch-Rondellen <small>A,G,L</small>	9.00
Frühlingsuppe mit Croûtons <small>A,L</small>	9.00
Maiscremesuppe mit Popcorn <small>G,L</small>	9.00

Salate

Bunter Blattsalat <small>C,M,L</small>	8.50				
Gemischter Salat <small>C,M,L</small>	9.50				
Bunter Blattsalat mit gebratenen Kalbsleberli <small>M,L</small>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 100px;">Klein</td> <td style="text-align: right;">16.50</td> </tr> <tr> <td>Gross</td> <td style="text-align: right;">21.50</td> </tr> </table>	Klein	16.50	Gross	21.50
Klein	16.50				
Gross	21.50				
Lauwarmer Spargel-Erdbeersalat mit karamellisierten Pfeffernüssen <small>L,M,E</small>	12.50				

Vorspeisen

Rindstatar, mit Cognac, Calvados oder Whisky mild, pikant, so richtig scharf <small>L,M</small>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 100px;">Klein</td> <td style="text-align: right;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gross</td> <td style="text-align: right;">27.00</td> </tr> </table>	Klein	20.00	Gross	27.00
Klein	20.00				
Gross	27.00				
Hausgemachte Spargel-Quiche mit Frühlingsgarnitur <small>A,G,L,M</small>	12.50				
Spargel-Lachs Tatar mit Butter Toast <small>A,G</small>	16.50				

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Fleisch

Lamm Rückenfilet mit Schalotten-Balsamico Glace auf Spargelgemüse und Risotto Nocken <small>G,L,O</small>	39.50
Schweinssteak vom Grill mit Morchel Sauce und Breitbandnudeln <small>C,G,L,O</small>	28.50
Irishes Rindsfilet auf Rhabarber Portwein Sauce serviert mit Frühlingsgemüse und Rösti Krokette <small>G,O</small>	49.50
Kalbs-Paillard mit Bärlauch Nudeln <small>C,G,L</small>	38.50
Poulet Brust im Rohschinken Mantel an Salbeijus serviert mit Risotto <small>G,L,O</small>	28.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Aus dem Wasser

Gebratenes Kabeljaufilet auf jungem Blattspinat
mit Cherry Rispfen und Knoblauch
serviert mit Safran Risotto G,L,O 34.50

Warmes Geräuchertes Forellenfilet
mit delikatem Gurkensalat
serviert mit Salzkartoffeln G,L 32.50

Fleischlos

Spargel Risotto mit Frühlingsgarnitur G,L,O 21.50

Spargelravioli mit Zitronenbutter
und Parmesan Spänen A,G,L,O 21.50

Omelette mit Frühlingsgemüse
und Salatbouquet C,L,M 21.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Klassiker

Schweins Cordon Bleu mit Chili Brie und Bündnerfleisch serviert mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse A,C,G	34.90
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti G,L,O	38.50
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites A,C	38.50
Geschnitzelte Kalbsleber an Calvados Sauce mit Apfelstückchen dazu Butterrösti oder Risotto G,O	36.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites A,C	23.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti G,L,O	22.00
Portion Pommes Frites	7.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Süss, fein und hausgemacht

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm _G	8.00 9.50
Appenzeller-Käse-Köpfli mit Nusslikör-Sauce _{E,G,O}	9.50
Cheesecake im Glas mit warmen Beeren und Crumble _{A,G}	10.50
Hausgemachtes Erdbeer-Rhabarber Parfait _{E,G}	9.50
Kokos Banane mit Caramel und Joghurt Glace _{A,G}	8.50

Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere