
Frühlingsgefühle

Variation de hors-d'oeuvre	18.-
Vorspeisenteller mit Spargelterriner, Rohschinken und kleiner Bärlauchsuppe	
Salade de printemps, croûtons à l'ail	11.-
Frühlingsalat mit Ei, Radiesli, Spargeln und Knoblauchcroûtons an Himbeerbalsamdressing	
Entrecôte de bœuf aux asperges vertes et blanches Sauce hollandaise aux herbes	44.-
Rindsentrecôte mit grünen und weissen Spargeln an Kräuter-Hollandaise, Beilage nach Wahl	
Steak de veau gratiné aux herbes aux asperges vertes et blanches , sauce crème au cognac	48.-
Kalbssteak mit Kräuterkruste und grünen und weissen Spargeln an Cognacrahmsauce Beilage nach Wahl	
Suprême de poulet rôti aux asperges vertes Sauce crème à l'ail d'ours	31.-
Gebratene Pouletbrust mit grünen Spargeln an Bärlauchrahmsauce Beilage nach Wahl	
Médallions de saumon pochés aux asperges vertes, sauce crème à l'orange	31.-
Pochierte Lachsmédallions an Orangerahmsauce mit grünen Spargeln	
Filets de perches pochés sur un nid de tomates cherry et d'asperges Sauce crème à l'ail d'ours	36.-
Pochierte Eglifilets auf Cherrytomaten-Spargel-Ragout an Bärlauchrahmsauce	

Salate und Suppen

Salade verte		7.80
Grüner Salat	klein	6.20
Salade mêlée		9.80
Gemischter Salat	klein	7.80
Salade aux champignons de bois tiède		12.-
Lauwarmer Pilzsalat		
Salade de mâche aux croûtons et lard		11.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	klein	8.50
Consommé célestine		8.-
Consommé mit Flädli		
Crème aux asperges et aux champignons		9.-
Spargel-Champignon-Crèmesuppe		
Crème à l'ail d'ours		9.-
Bärlauchcrèmesuppe		

Vegetarisches

Risotto aux légumes et à l'ail d'ours		23.-
Gemüse-Risotto mit Bärlauch		
Galettes de patates douces		23.-
Ragoût aux tomates et aux champignons		
Süßkartoffeln-Tätschli auf Tomaten-Champignon-Ragout		
Nouilles « Pappardelle »		24.-
Sauce crème aux morilles, asperges et petits pois		
„Pappardelle-Nudeln“ an Rahmsauce mit Morcheln, Spargeln und Erbsli		

Fisch

Filets de perches meunière ou frits

Gebratene oder frittierte Eglifilets

Portion **42.-** Teller **34.-** Vorspeise **21.-**

Filets de perches meunières aux champignons des bois

37.-

Gebratene Eglifilets mit sautierten Waldpilzen

Filet de barramundi grillé

33.-

Sauce champagne au fruit de la passion

Grilliertes Barramundi-Filet

an Champagnerrahmsauce mit Passionsfrucht

Crevettes géantes sautés

31.-

au julienne de légumes, à l'ail et aux herbes de printemps

Gebratene Riesencrevetten mit Gemüsestreifen, Knoblauch
und Frühlingskräutern

Garnitures: pommes nature ou riz créole

Beilagen: Salzkartoffeln oder Trockenreis

Assiette Fitness

Filets de perches frits, sauce tartare

35.-

Salade mêlée

Fitnesssteller mit frittierten Eglifilets
und gemischtem Salat

Fleisch

Emincé de foie de veau sauté au beurre	31.-
Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten Beilage nach Wahl	
Steak de porc, sauce crème au moutarde de meaux et aux oignons de printemps	29.-
Schweinssteak an Champagnersenf-Rahmsauce mit Frühlingswiebeln Gemüse und Beilage nach Wahl	
Dés de filet de bœuf Stroganov	38.-
Rindsfiletwürfel an rassiger Paprikarahmsauce Beilage nach Wahl	
Filet de bœuf grillé au jus de balsamico	47.-
Grilliertes Rindsfilet an Balsamicosauce Gemüse und Beilage nach Wahl	
Chateaubriand au vin rouge	p.P. 53.-
Doppeltes Rindsfilet an Rotweinsauce ab 2 Personen Grosse Gemüseplatte und Beilage nach Wahl	
Garnitures: Pommes frites, nouilles, riz créole, Roesti, pommes nouvelles rissolées ou risotto au citron	
Beilagen: Pommes frites, Nudeln, Trockenreis, Rösti, neue Bratkartoffeln oder Zitronenrisotto	

sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MWST.

