

Zum Auftakt

	Ganze Portion
	<i>Kleine Portion</i>
Hausgemachte Terrine von Kernser Edelpilzen mit Bärlauchquark, serviert mit buntem Salatbouquet Toast und Butter	CHF 18.00
Rauchlachs-Hüttenkäsetatar mit buntem Frühlingssalat Toast und Butter	CHF 18.00
Bouquet von verschiedenen Blattsalaten mit gerösteten Kernen	CHF 9.50
Saisonal gemischte Salatkomposition mit frischen Gemüse- und Blattsalaten und Sprossen Dressing nach Ihrem Gusto: Französisch / Italienisch / Balsamico	CHF 12.50
Spargelsalat an Gemüsevinaigrette mit sautierten Riesencrevetten	CHF 19.00
Beefsteak-Tatar „Kreuz“ auf Ihren Wunsch mild, medium oder scharf Toast und Butter	CHF 29.50 CHF 21.00
Grosser Salatteller mit Melone und Ei	CHF 16.50
Thunfischsalat mit Essiggurken und Zwiebeln auf taufrischen Salaten	CHF 18.50

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

Unsere Suppen

Spargelcremesuppe mit Rohschinken-Crispies und Brotcroûtons	CHF 12.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe Grimaldi mit Sbrinz-Paillette	CHF 12.00
Bärlauchschaumsuppe mit Kalbsmilkenmosaik	CHF 13.00

Weder Fleisch noch Fisch

Frühlingsgratin mit Spargel, Morcheln und Frühkartoffeln an Bärlauchsauce, mit Sbrinz überbacken	CHF 28.00
Frühlingsspinatrisotto mit pochiertem Ei mit buntem Gemüse umlegt	CHF 25.00

Portion grüner Spargel mit Bärlauchquark	CHF 22.00
Portion Bündner Rohschinken	CHF 7.00

Aus See und Meer

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter Grüner Spargel, Wildmischreis	CHF 36.00 CHF 32.00
Grillierte Seezunge mit Pinien-Kräutertomatenpesto Safrankartoffeln und marktfrisches Gemüse	CHF 45.00
Spargel schwedische Art mit Rauchlachs belegt überbacken mit Kräuterschaumsauce Wildmischreis	CHF 31.00 CHF 27.00

Fleisch

Grilliertes Kalbssteak auf Frühlingsmorchel-Armagnacrahmsauce Bärlauchnüdeli, grüner Spargel mit Tomate	CHF 49.00
Gebratenes Entenbrüstchen auf Portweinsauce Spargelrisotto, Gemüse vom Markt	CHF 32.00
Grilliertes Rindsfiletsteak an Bearnaise Sauce Kartoffelgratin, marktfrisches Gemüse	CHF 51.00
Sautierte Kalbsleberli provenzalische Art Butterrösti, Saisongemüse	CHF 33.00 CHF 29.00
Rosa gebratene Lammfilets auf Tripudiumsauce Frühlingskartoffeln mit Rosmarin, Marktgemüse	CHF 38.00 CHF 34.00
Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und Käse Kreuz-Fritten und Gemüsebouquet	CHF 29.50
Rindsfiletspitzen Stroganov im Nudelnest, mit buntem Gemüse umlegt	CHF 39.50 CHF 35.00

Auf Platte serviert ab 2 Personen

Grilliertes Rindsentrecôte double Bärlauch-Buttersauce Beilage nach Wahl Marktfrisches Gemüse	pro Person	CHF 48.00
---	-------------------	------------------

Fleischdeklaration:
Kalb (CH), Schwein (CH), Rind (CH), Lamm (Australien), Ente (Frankreich)

Etwas Süsses im Frühling

Frische Erdbeeren mit Rhabarberschaum und Pinieneis	CHF 11.50
Bananen-Erdbeergratin mit Eiercognac-Glace serviert	CHF 13.00
Rhabarber-Streuselkuchen mit Sauerrahmeis und Früchten	CHF 12.00
Tobleroneparfait „Black + White“ mit Sesam-Krokant auf Erdbeersalat mit Minze	CHF 13.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Früchten und Rahm	CHF 9.50
Portion Erdbeeren mit flüssigem oder geschlagenem Rahm	CHF 7.50

Unsere Coupes

Coupe Danmark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm	CHF 12.00
Eiskaffee mit Kirsch	CHF 13.00
Coupe Romanov Erdbeeren mit Vanille-Erdbeerglace und Rahm	CHF 11.50
Bananensplit mit Vanilleeis und Schokoladensauce, Rahm und gerösteten Mandeln	CHF 12.50
Coupe Baileys Vanille- und Kaffee glace mit Baileys und Rahm	CHF 12.50
Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Ramazotti Rosato	CHF 8.50

Glacesorten

Rahmeis

Vanille, Erdbeer, Caffè Croccante, Choco-Brownies, Stracciatella, Eiercognac, Sauerrahmeis

Sorbets

Zitrone, hausgemachtes Erdbeersorbet

Preis pro Kugel

Rahmzuschlag

CHF 3.50

CHF 1.50



alle Preise sind inklusive MwSt.