

# Frühlings Hits

## Vorspeisen

---

### **Frühlingsalat an Bärlauchdressing**

mit Morcheln, Spargel, Frühlingszwiebeln und Radieschen

**Fr. 13.50**

### **Argentinische Wildwassercrevetten**

mit **Avocado-Mangosalat**

auf einem Rucolabeet und Briochebrot

**Fr. 18.00**

## Vegetarischer Frühling

---

### **Pasta mit Morcheln**

grünem Spargel und getrockneten Tomaten

**Fr. 19.50 als Vorspeise**

**Fr. 28.00 als Hauptspeise**

### **Bärlauch Risotto**

mit Frühlingsgemüse, Pinienkernen

und Sesamblätterteigflûte

**Fr. 16.50 als Vorspeise**

**Fr. 25.00 als Hauptgang**

## Fischgerichte

---

### **Jakobsmuscheln gebraten**

mit Trüffelnudeln, Haselnusscrumble und Rucola

**Fr. 39.00**

### **Schweizer Alpine Lachssteak**

aus **Lostallo Graubünden**

im *Sous vide* verfahren niedergegart auf

Avocado-Kartoffelstock, Safransauce und Venekresse

**Fr. 38.00**

## Unsere Tatar-Spezialitäten

---

### **Classic Rinds-Tatar**

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncini

### **Rinds-Tatar „Französisch“**

mit Trüffel, Ziegenkäse und süßen Schalotten

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac und scharf, mittel oder mild gewürzt.

Zu allen Tatars servieren wir Ihnen Brioche-Toast und Butter.

### **Rinds-Tatar „Italienisch“**

mit Parmesan, Oliven, Grappa und getrockneten Tomaten  
serviert mit Focacciabrot

Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt.

**100 gr. Fr. 26.00**

**180 gr. Fr. 34.00**

## Fleischgerichte

---

### **Französische Perlhuhnbrust**

auf **grünem Spargel**

mit Morchelrahmsauce und Teigwaren

**Fr. 34.00**

### **Schweizer Kalbstafelspitz**

mit **Meerrettichhaube**

auf Julienne-Gemüse mit Salzkartoffeln und Kräutern

**Fr. 35.00**

### **Schweizer Weide-Lamm-Schlegel**

mit **Kräuter- und Tomatenfüllung**

an Bärlauch Polenta und Frühlingsgemüse

**Fr. 38.00**