



## *Apéro*

<i>1 Glas Sekt mit Quittensirup</i>	5.9
<i>Orange Sprizz, alkoholfrei</i>	4.8

## *Vorweg*

<i>Gemischter Salat Piccolo im kleinen Teller</i>	5.9
<i>Toscaner Brotsalat mit Tomaten und Spargeln</i>	12.9
<i>Parmaschinken mit Spargel und Vinaigrette</i>	16.0
<i>Ochsenherztomaten mit Basilikum und Burrata</i>	13.0

## *Suppen*

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch</i>	5.5
<i>Bärlauchcrèmesüpple mit Croûtons</i>	5.8
<i>Crèmesüpple vom Spargel mit Einlage</i>	6.0

*Laut EU-Verordnung sind wir zur Allergenkennzeichnung  
in Lebensmitteln verpflichtet.  
Eine gekennzeichnete Speisekarte erhalten Sie gerne  
von unserem Servicepersonal!*



### *Gartenküche Vegi*

*Echte Schweizer Rösti mit Käse überbacken und Gemüse* 16.8

### *Fast ohne Gräten*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat und hausgemachten Linguini* 29.9

### *Garantiert ohne Gräten*

*Schweinerückensteak mit Champignonsahne und Alb-Dinkelspätzle* 17.5

*Schweinemedailon auf Gorgonzolasauce mit echter schweizer Rösti* 21.9

*Kalbsbraten mit Gemüse und Alb-Dinkelspätzle* 19.8

*Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons in Cognacsahne und echter Schweizer Rösti* 23.9

*Rostbraten vom Argentinischen Angus Rind, in Butter gedämpften Zwiebeln und Bratkartoffeln* 26.9

*Lammfilet und Kotelette an Rosmarinsauce mit Auberginen-Zucchini-ragout und Kartoffelgratin* 30.0

*Deutscher Spargel mit hausgemachter Sauce hollandaise oder brauner Butter und Kräuterflädle* 19.9

*dazu: Schweinemedailon in Nüssen paniert* 12.0

*paniertes Kalbschnitzel* 14.5

*Gemischter Schinken* 8.9

*Freuen Sie sich auf unsere bodenständige, frisch, freche Küche mit Ausflügen in die Exotik*

*Für Umbestellungen berechnen wir 1.50*



## *Desserts*

<i>Hausgemachtes Bananenjoghurteis mit schweizer Schokoladensauce</i>	7.9
<i>Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	9.5
<i>Passionsfruchtsorbet mit Sekt</i>	9.8
<i>Rhabarbercrumble mit hausgemachtem Vanilleeis</i>	11.0
<i>Clafoutis von Beeren mit Erdbeersorbet</i>	12.8