

Frühlingsmenu

Zum Apéritiv

Ein Glässchen Erdbeerbowle mit Prosecco zum Auftakt	10.50
Alkoholfreier Apéritiv	8.50

Feine Vorspeise

Lauwarmer Spargelsalat mit hausgemachtem Kreuz- Lachs An Limonenvinaigrette mit Cherrytomaten und Artischocken	
Vorspeise 12.50/ mit Lachs 16.-- Hauptgang 25.--/ mit Lachs 28.50	

Leichte Suppe

Luftige Spargelcrème mit Spargelwürfeli und Kräutercroutons	10.50
--	--------------

Weisse Donauspargeln

Weisse Spargeln mit Orangen- Hollandaise	30.--
Serviert mit neuen Kartoffeln	
Beilage Rohschinken / oder Buureschinken	7.50

Feiner Fisch

Gebratene Eglifilets auf Bärlauchnudeln	34.50
mit Spargeln, Morcheln und Artischocken	

Kalbsleberli aus der Region

Kalbsleberli mit Frühlingszwiebeln, Morcheln, und Artischockenherzen	34.80
Mit Rösti und Frühlingsgemüse	

Zartes Lammfilet

Zartes Lammrückenfilet	36.50
auf grilliertem Spargel mit Limonenrisotto	

Lecker und Fleischlos

Frühlingsnudeln an Bärlauchpesto	26.80
Mit Spargeln, Morcheln, Artischockenherzen und Datteltomaten	

Klassischer Dessert

Crème brûlée mit hausgemachter Kokosglace	11.50
1 Kugel hausgemachte Kokosglacé mit Rahm	5.--