

Frühlingsmenu

Zum Apéritiv

Gin Tonic « Bosco » 10.50
Feiner Gin mit Beeren

Feine Vorspeise

Bunter Frühlingsalat 10.-- / mit Lachs 16.--
mit Spargelspitzen, Cherrytomaten und Radiesli

Als 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

Kalbsleberli aus der Region

Kalbsleberli mit Frühlingszwiebeln und Artischockenherzen 34.80

Mit Rösti und Spargelbukett

Zartes Lammfilet

Zartes Lammrückenfilet 36.50

auf grilliertem Spargel mit neuen Kartoffeln

Kreuz Desserts

Panna Cotta mit Erdbeeren 11.--

Coupe Romanoff 10.50

mit Vanilleglacé und Erdbeeren

Erdbeeren mit Rahm 9.50

Kreuz- Glacé- hausgemacht

Erdbeer-Rhabarberglace 1 Kugel mit Rahm 5.—

Holunderblüten Sorbet 1 Kugel mit Rahm 5.--

Holunderblüten Sorbet mit Prosecco 11.50