



Der Genuss beginnt genau hier.

Unsere Speisekarte ist eine Lektüre, die Spass macht.
Weil sie anregt, inspiriert und Lust weckt.
Aber das ist nur der Anfang. Die Krönung folgt danach,
wenn sich Ihre Vorfreude erfüllt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl.
Und beim Geniessen.



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl	9.50
<hr/>	
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	12.50
<hr/>	
Salat vom weissen Spargel (CH) an Honig-Baumnuss-Vinaigrette	13.00
mit luftgetrocknetem Rohschinken	+ 3.00
mit hausgemachter Ochsenschwanzterrine	+ 4.00
mit hausgebeiztem Lachs	+ 5.00
mit gebratener Gänseleber	+ 6.50
<hr/>	

SUPPEN

Bärlauchcrèmesuppe mit Spargelspitzen	17.00
<hr/>	
Klare Spargelsuppe mit Morchelravioli	18.00
<hr/>	
Bouillabaisse „nach Art des Hauses“ mit Fischfilet und Hummer	21.00
<hr/>	



HAUPTGÄNGE

KLASSIKER

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern an Balsamicojus dazu goldbraune Rösti	29.50 35.50
<hr/>	
Hausgemachter Hackbraten (Zubereitungszeit 20 Minuten) mit Kartoffelstock und Gemüse	32.50
<hr/>	
Sauerbraten nach Konrad Hummler mit Quarkspätzli und Gemüse	34.50 38.50
<hr/>	
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Bergkäse dazu hausgemachte Pommes frites und Gemüse	36.00
<hr/>	
Bœuf Bourguignon mit Champignons, Speck und Kartoffelstock an kräftiger Burgundersauce	42.00
<hr/>	

WEITERE HAUPTGERICHTE

Schweizer Schweinefilet im Bärlauch-Rohschinkenmantel mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Spargelgemüse	45.00
<hr/>	
Schweizer Rindsfiletmedaillon mit Portweinjus, Morchel-Weissweinrisotto und Frühlingsgemüse	50.00
<hr/>	
Schweizer Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Bratkartoffeln und weissen Spargeln	52.00
<hr/>	



AUS DEM MEER

Fangfrisch	44.00
Frischer Fisch des Tages: Unser Servicepersonal informiert Sie gerne	

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse-Stroganoff	29.00
mit frischen Waldpilzen und Quarkspätzli	

Morchel-Ravioli	34.00
mit weissen und grünen Spargeln, Bärlauchsauce und pochiertem Freilandei	

250g weisse Spargeln (CH)	36.00
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	



FÜR KÖNIGINNEN UND KLEINE KÖNIGE

Nüdeli 8.50
mit Tomatensauce

Hausgemachte Chicken Nuggets 12.50
mit Pommes frites und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel 12.50
mit Nüdeli und Gemüse

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

KALB, RIND, SCHWEIN SCHWEIZ

WURSTWAREN AUS DER REGION

FISCH, MEERESFRÜCHTE EUROPA / USA / ASIEN / SÜDAFRIKA

**UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN
IN UNSEREN GERICHTEN.**



DESSERT

Gebrannte Crème	14.00
mit Williams-Birne und Haselnusskrokant	
<hr/>	
Limettenparfait	16.00
mit Mango Panna Cotta und Himbeercouli	
<hr/>	
Philadelphia-Cheesecake	17.00
mit hausgemachter Trüffelglace	
<hr/>	
Käseauswahl vom Käsemeister Kündig	18.00
mit Feigensenf und Früchtebrot	
<hr/>	

DER DESSERT-KLASSIKER

Caramelköpfl	8.50
mit Schlagrahm	
<hr/>	
Handgerührter Eiskaffee	9.50
mit Schlagrahm	
<hr/>	

HAUSGEMACHTE GLACE UND SORBET

Pro Kugel	4.50	
Unser Servicepersonal teilt Ihnen gerne das saisonale Angebot mit		
+ Schlagrahm		1.50
<hr/>		