

Ungel Meriv

VORSPEISE

TERRINE VOM PERLUHN

Morchel, Spargel

29

BOUILLABAISSE MIT SAFRAN

24

Hauptgang mit neuen Kartoffeln

46

HAUPTGERICHT

SIMMENTALER KALBSTEAK

Provencale, neue Kartoffen, Knoblauch,
Saisongemüse

48

DESSERT

AUSERLESENE
KÄSESPEZIALITÄTEN

16

COUPE FRÜHLING

16

3 Gänge 88

4 Gänge 98

5 Gänge 116

Speise KARTE

VORSPEISE

GRÜNER BLATTSALAT	13
<i>mit frischen Kräutern</i>	
FRÜHLINGSSALAT	16
<i>Spargel, Bärlauch, Pinienkerne</i>	
ENTENLEBERTERRINE	34
<i>Erdbeeren, rosa Pfeffer, Champagner, Butterbrioche</i>	
EDEN SHRIMPS	34
<i>Kräuter, Knoblauch</i>	

SUPPE

SPARGEL KOKOS	16
<i>Mandelsplitter</i>	
OCHSENSCHWANZ	18
<i>Klare Brühe, Cognac, Flädli</i>	

HAUPTSPEISE

KALBSGESCHNETZELTES	48
<i>Butterrösti, Rahmsauce</i>	
HACKTÄTSCHLI	34
<i>Rösti von rohen Kartoffeln, Saisongemüse, Körnersenfauce</i>	
GESCHNETZELTE KALBSLEBER	44
<i>Butterrösti</i>	
RINDSFILET GOULASCH DIABLE	52
<i>Eiernudeln</i>	
FRÜHLINSSPINAT STRUDEL	36
<i>Feta, getrocknete Tomaten</i>	
<i>Oliven, Echalotten</i>	

FÜR ZWEI

CHÂTEAU BRIAND	
<i>Angus Beef</i>	
<i>Rotweinsauce, Kräuterbutter</i>	
<i>Rösti von rohen Kartoffeln, Saisongemüse</i>	
SERVIERT IN ZWEI SERVICES	
PRO PERS.	76