

*Ungesetz Meriv*

VORSPEISE

JAMBON PERSILLÉ

Mesclunsalat, Dillsenf 24

DORADE ROYAL

Spargel, Hummersauce 32

Hauptgang mit Frühlingskartoffeln 48

HAUPTGERICHT

PERLUHN POT AU FEU

Saisongemüse, Frühlingskartoffeln 48

DESSERT

AUSERLESENE  
KÄSESPEZIALITÄTEN 16

TRUFFES-CAKE

Erdbeeren, Rhabarber 16

3 Gänge 88

4 Gänge 98

5 Gänge 116

# Speise KARTE

## VORSPEISE

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

## SUPPE

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

## HAUPTSPEISE

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

## FÜR ZWEI

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