

Menü

VORSPEISEN

BAUERNHAMME - SÜLZE 24
Frühlingskräuter

SAIBLING FILET 28
Rüebli und Erbsli

HAUPTGERICHT

KALBSSTEAK UND MORCHELN 52
Spargelrisotto

KÄSE

AUSERLESENE KÄSESPEZIALITÄTEN 16

DESSERT

DESSERT NACH EMPFEHLUNG

4 Gänge 108
5 Gänge 124

Speise KARTE

VORSPEISEN

GRÜNER BLATTSALAT 11
Hausdressing

FRÜHLINGSKRÄUTERSALAT 14
Spargel, Rhabarber, Erdbeere

GARTENERBSENCREMESUPPE 14
Champagner, Minze

ENTENLEBER TERRINE 28
Zwetschgen, Quitte

EDEN SHRIMPS 34
Kräuter - Knoblauch

HAUPTSPEISEN

SIITAKE PICCATA 26
Spargelrisotto

GESCHNETZELTE KALBSLEBER 42
Butterrösti

HACKTÄTSCHLI 34
Spargelrisotto

PANIERTES KALBSGESCHNETZELTES 48
Rahmnüdeli, Frühlingsgemüse

RINDSFILETGOULASCH DIABLE 48
Tajarin

FÜR ZWEI

serviert in zwei Services

CHÂTEAU BRIANDE VOM BLACK ANGUS

*Kräuterbutter, Rotweinsauce
Butterrösti, Frühlingsgemüse*

PRO PERSON 69