



Frühlingserwachen

 **Sämige Bärlauchsuppe** 12.–
Hüttenkäse, Kräuter-Croûtons

vegan **Lauwarmer Quinoa-Salat** 26.–
Bärlauchpesto, grillierter grüner Spargel,
Avocado, Kirschtomaten

Bärlauchbratwurst (CH) 28.–
Frühlingsbiersauce, goldbraune Frühlingskartoffeln,
grüner Spargel

 **Frühlingshaftes Kalbsgeschnetzeltes (CH)** 44.–
zartes Kalbfleisch, Morcheln, Bärlauch, grüner Spargel,
Sauerrahmsauce, Butternudeln

Dazu empfehlen wir unser Frühlingsbier:
erfrischend, speziell gewürzt mit Orangenblüten.

Rosa gebratenes Lammrack (NZ) 46.–
Thymianjus, hausgemachte Bärlauchspätzli,
Kirschtomaten an der Rispe

 **Salatschüssel des Monats** 26.–
Frühlingssalate, Joghurt-Bärlauch-Dressing, sautierte Austernpilze,
grüner Spargel, Frühlingszwiebeln

Rhabarber-Tiramisù im Glas 14.50

Der Chef empfiehlt 1 dl 3 dl 5 dl 7,5 dl

Weisswein:

**Sancerre Blanc, Les Caillottes,
Jean-Max Roger, 2022** 8.50 25.50 42.50 58.–
Loire, Frankreich
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Rotweine:

Barbera d'Alba Barrique DOC Egidio, Bosio, 2021 8.50 25.50 42.50 57.–
Piemont, Italien
Traubensorte: Barbera **Wein des Jahres 2024**

**Primitivo Salento «Pizzorosso» IGP Puglia,
Tenuta Girolamo, 2020** 9.– 27.– 45.– 61.–
Apulien, Italien
Traubensorte: Primitivo

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 24.04.