



Bärlauch-Zeit

Der Bärlauch wurde von uns selbstgepflückt und mit viel Liebe in unserer Küche verarbeitet.

Vorspeisen

Bärlauch-Cappuccino-Suppe	Fr. 9.50
Bunter Blattsalat mit Black-Tiger-Crevetten gebraten im Bärlauchöl	Fr. 16.00
Schweizer Rauchlachs „Swiss Alpine“ auf buntem Blattsalat mit Bärlauch-Dressing	Fr. 17.50

Hauptgerichte

Pouletbrust Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Bärlauchfrischkäse, Pommes & Marktgemüse	Fr. 31.50
Rinds Entrecôte mit Bärlauchrisotto und Gemüsestreifen	Fr. 39.50
Schweins-Steak mit Bärlauchkruste, Pommes Frites und marktfrisches Gemüse	Fr. 29.00
Lachs-Filet Tranche «Swiss Alpine» auf Bärlauch-Hollandaise Wildreismix und Gemüse	Fr. 39.50
Kalbs-Schnitzel an Pilzjus, hausgemachter Bärlauchkartoffelstock und buntes Gemüse	Fr. 43.00