

DAVOR

SUPPE VOM BÄRLAUCH MIT KARTOFFEL UND CROUTONS

Ein samtiges Süppchen aus frischem Bärlauch
und pürierter Kartoffel, verfeinert mit einem
Hauch Sahne und knusprigen Croutons

8.-

FRÜHLINGSSALAT MIT GRÜNEM & WEIßEM SPARGEL, ERDBEEREN, ZIEGENFRISCHKÄSE UND HONIG-BALSAMICO

Fein komponierter Salat aus Wildkräutern,
Spargelduett, frischen Erdbeeren und
Ziegenkäse

9,50.-

BAGUETTE-TRILOGIE AUF GERÖSTETEM BAGUETTE

Tatar von roter Bete mit Kapern, Frühlings-
zwiebeln und Meerrettich

Ziegenfrischkäse mit Lavendelhonig

Frühlingskräuterpesto mit confierten
Tomaten

9.-

MITTENDRIN

GESCHMORTE LAMMHAXE IN ROTWEIN-JUS

Zart geschmorte Lammhaxe in kräftiger Rotwein-Rosmarin-Jus, serviert mit glasierten Bundkarotten, Zuckerschoten und Kartoffel-Bärlauchpüree

22.-

TRIANGOLI MASCARPONE-LIMONE MIT GRÜNEM SPARGEL UND KERNEN

Fein gefüllte Triangoli mit Mascarpone und Zitrone, begleitet von gebratenem grünem Spargel, gerösteten Kernen und Zitronen-Butter-Sauce

16.-

GEBRATENE POLENTASCHNITTE MIT ERBSENCREME UND TOMATEN-CHILI-KOMPOTT (VEGAN)

Knusprige Polenta auf Erbsencreme, serviert mit Kompott aus confierten Tomaten, Chili und Zwiebeln

15.-

FILET VON GEBRATENER FORELLE AUF SPARGELRISOTTO, VERFEINERT MIT ZITRONENÖL UND KRÄUTEREMULSION

Eufach legger

19,50.-

DANACH

**JOGHURT-MOUSSE MIT
RHABARBERKOMPOTT UND
MANDELTUILE**

6,50.-

**FRANZÖSISCHER
SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM
SCHOKOLADENKERN UND VANILLEEIS**

7,50.-

ESPRESSO

2.-

ESPRESSO DOPPIO

3.50.-

FRANGELICO

Haselnusslikör Italien 2cl

3.50.-

**GRAPPA RISERVA NEBBIOLO
DA BAROLO**

Luigi Francoli 2 cl

4.-

GOLDENE BIRNE

STILVOL 2 cl

4.-