

# GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen. Geniessen Sie, was unsere Küche Ihnen zu bieten hat, was in unserem Keller gereift und gelagert ist oder ganz einfach:

Geniessen Sie einige entspannte und unbeschwerte Momente bei uns!

**Es ist uns ein grosses Anliegen in unserer Küche nachhaltige, faire und gesunde Produkte zu verarbeiten. Nicht Masse, sondern Klasse ist unser Credo.**

Gepflegte und gelebte Gastfreundschaft ist uns Verpflichtung, wir sind immer bestrebt, gute Leistung zu erbringen und Sie mit einem herzlichen Empfang, zuvorkommender und freundlicher Bedienung zu verwöhnen.

Philippe Nanzer und Team

## ÖFFNUNGSZEITEN

09:00 – 22:00 Uhr

Küche: 11.30 – 13.30 Uhr sowie 18.00 - 21.00 Uhr

Ruhetag: Montag und Dienstag

Preise in CHF, Mehrwertsteuer und freundliche Bedienung inbegriffen

**Poulet: CH, Kalb: CH, Rind: CH, IRL (Grasfütterung) Schwein: CH, Perlhuhn: FRA (Freiland),  
Lachs: CH, Felchen: CH, Zander: Baltikum (Wildfang), BIO-Riesencrevetten: VIE,  
Krustentiere MSC/ASC/GAP: Schottland, Frankreich, Kanada  
Gemüse wenn immer möglich BIO oder Demeter**

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

## > VORSPEISEN

<b>Carpaccio vom Weiderind mit Apfel-Bärlauch-Vinaigrette, Sbrinz und Croûtons</b>	<b>22.50</b>
Veal carpaccio with apple- and wild garlic vinaigrette, Sbrinz cheese and croutons Carpaccio de veau avec vinaigrette aux pommes et à l'ail de sauvage, Sbrinz et croûtons	
<b>Eglifilet gebraten auf lauwarmem Spargel-Specksalat mit Honig-Butterespuma</b>	<b>18.50</b>
Sautéed pike perch fillet on luke warm asparagus-bacon salad and honey espuma Filets de sandre sauté sur salade d'asperges et lard tiède avec espuma de miel	
<b>Jakobsmuscheln im „Schnägge-Pfännli“ mit Schneckenbutter und grilliertem Weissbrot</b>	<b>19.00</b>
Scallops in herb-butter with toasted bread Coquille St. Jacques au beurre maître d'hôtel avec pain grillé	

## > SUPPEN

<b>Karotten-Kokoscrème Suppe mit Amaretto parfümiert, Randenespuma und Chili-Mascarpone</b>	<b>13.50</b>
Cream of carrot and coconut soup with Amaretto, beetroot foam and chili mascarpone Soupe de carottes et noix de coco avec Amaretto et mascarpone au piment	
<b>Spargelcrèmesuppe mit Morchelstaub und knusprigem Rohschinken</b>	<b>14.50</b>
Asparagus soup with crispy cured ham and morel powder Soupe d'asperges, jambon cru croustillant et poudre de morille	

## > SALAT

<b>Grüne Blattsalate mit Chnoblibrot</b>	<b>10.50</b>
Green salad with garlic toast Salade verte et pain à l'aile grillé	
<b>Gemischter Salat mit Chnoblibrot</b>	<b>12.50</b>
Mixed salad with garlic toast Salade mêlée et pain à l'aile grillé	
<b>Bio-Frühlingsalat mit Geissenkäse, karamellisierten Nüssen und Bio-Safranvinaigrette</b>	<b>15.50</b>
Organic garden salad with goat cheese, caramelized nuts and organic saffron vinaigrette Salade bio avec fromage de chèvre, des noix caramélisées et vinaigrette au safran	

## > FLEISCH

**Zarte Perlhuhnbrust gebraten auf Spargelragout und Frühlingsgemüse mit Bärlauchrahmsauce** **33.50**

Sautéed Guinea fowl breast on asparagus ragout and spring vegetables with creamy wild garlic sauce

Suprême de volaille Guimée sur ragout d'asperges, sauce d'ail sauvage et légumes de printemps

**Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und Gemüse** **36.50**

Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables

Cubes d'entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes

**Rindsfilet (180g) auf Bärlauchrisotto, Morchelrahmsauce und Spargel** **49.50**

Beef tender loin with wild garlic risotto, morel sauce and asparagus

Tranche de filet de bœuf avec risotto d'ail sauvage, sauce de morille et asperges

## > FISCH

	KLEIN	GROSS
<b>Fischknusperli vom Zander mit Tatar Sauce mit Gemüsereis, Salzkartoffeln oder Pommes frites</b>	<b>22.50</b>	<b>28.50</b>

Deep fried fillets of pike-perch with Tatar sauce, rice, potatoes or French fries

Goujons de sandre frits avec sauce Tatar, riz, pommes de terre ou frites

**Tagesfisch gebraten auf Spargel-Morchelragout und Frühlingsgemüse** **39.50**

Catch of the day on asparagus ragout and morel sauce

Filets de poisson du jour sautés sur ragout d'asperges et sauce de morille

## > AB ZWEI UND MEHR Preis pro Person / Price per person / Prix par personne

**Chateaubriand (doppeltes Rindsfilet 400 g) am Tisch tranchiert, mit Sauce Béarnaise p/P** **54.00**

Double beef tender loin, grilled to your desire, Sauce Béarnaise

Chateaubriand, grillé à votre choix, Sauce Béarnaise

**Beilagen, falls nicht anders vermerkt:**

Pommes frites, Süsskartoffel Frites, Reis, Steinpilz-Risotto, Brat- oder Salzkartoffeln, Kartoffelcroquetten oder Teigwaren sowie Gemüse

**Above main courses are accompanied by your choice of:**

Rice, French fries, sweet potato fries, potato croquettes, noodles and mushroom-risotto or potatoes et vegetables

**Les plats ci-dessus sont servis avec votre choix de :**

Pommes de terre, frites, champignon-risotto, croquettes, frites de patates douces, riz où pâtes et légumes



