

Frühlingsküche 2024

Zwiebel-Suppe mit kleiner Käseschnitte	12.50
 Frühlingsalat an Balsamico-Vinaigrette Grüner Salat, Radieschen, Gurken, Randen, Feta und geröstete Mandeln	14.50
 Frühlings-Flammkuchen mit Mönchsbart, Ricotta und hausgemachtem Bärlauch-Pesto	22.50
• zusätzlich mit Trockenfleisch vom Hirsch	+ 3.00
Vitello Tonnato Niedergegartes Kalbfleisch an Thunfisch-Creme, mit Kapern	25.50
Wild-Bratwurst Hausgemachte Hirschbratwurst an Zwiebelsauce, mit Rösti	26.50
Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Gemüse	38.50
Schweizer Lachsforelle mit Tagliatelle, Mönchsbart und hausgemachtem Bärlauch-Pesto	34.50
Milchreis mit Zwetschgenkompott und Zimt-Zucker, Dessertportion	11.50
• grosse Portion	19.50
Tiramisu	11.50
Côtes du Rhône "Le Rêveur" blanc AOP Viognier / Grenache / Roussane Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich	10 cl 6.60 Flasche 46.00
L'Heravi Crianza Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien	10 cl 7.40 Flasche 51.00



= vegetarische Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen kontaktieren Sie bitte unsere ServicemitarbeiterInnen.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. 8.1%

Hirsch - AT

Kalb / Rind - CH

Fisch - CH

Brot und Backwaren - CH

