

Salate & Kalte Vorspeisen

<i>Kopfsalat mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette und Oliven Brotchips</i>	<i>10.50</i>
<i>Entenleber Terrine mit eingelegten Honigkirschen und Sesamblätter</i>	<i>24.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Speckstreifen und Freiland-Ei mit Sherrydressing</i>	<i>16.50</i>
<i>Kabissalat mit geräucherten Emmentaler Speckstreifen und Sherry-Vinaigrette</i>	<i>15.50</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Kräuterrahmsuppe & Bärlauch mit Tomaten Crostini</i>	<i>12.50</i>
<i>Erbsencremesuppe mit Minze und hausgemachten Bärlauch-Ravioli</i>	<i>14.50</i>

Warme Vorspeisen

*Gebratene Entenleber an Balsamico Kirschen
mit Thymianjus* 27.50

*Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar
auf kleinem Reisbett* 24.00

Vegetarisch

*Hausgemachte Bärlauch-Ravioli
mit Frühlings Morcheln in Kräuterrahm* 35.00

*Champagner-Risotto
mit Kefen und gehobeltem Parmesan* 29.50

*Blätterteig Pastetli
mit Aargauer Kartoffelragout
sautiertem Lauch, schwarzer Trüffel* 29.00

einfach mal...

GENIESSSEN

*Geniessen Sie
unser regelmässig wechselndes
Degu-Menü!!*

Aus dem Meer & See

<i>Eglifilets Müllerin Art</i> <i>serviert mit jungem Blattspinat</i>	43.50
<i>Eglifilets gebacken</i> <i>mit Sauce Tartar</i>	43.50
<i>Seezunge in Olivenöl gebraten</i> <i>mit Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten</i>	52.00
<i>Berghofer Zanderfilet</i> <i>in Thymianöl gebraten</i> <i>mit jungem Blattspinat</i>	46.00

Beilagen: Reis, Neue Kartoffeln, Kartoffelstock, Risotto, Pappardelle
Pommes Allumettes, Rösti

Vom Lande

<i>Kalbsgeschnetzeltes drei Sternen Art mit Champignons & Schnittlauchrahm</i>	<i>44.00</i>
<i>„Drei Sternen Klassiker“ Gegrilltes Rindsfilet mit Kräuterjus und jungem Blattspinat</i>	<i>56.00</i>
<i>Geschnetzelte Kalbsleber sautiert mit Kräutersaitlingen und Schalottenjus</i>	<i>39.50</i>
<i>Berglamm aus Poschiavo ,Zanetti Gebratener Lammrücken mit Rosmarinjus und Kefen</i>	<i>59.50</i>
<i>Barbarie Entenbrust aus dem Ofen an Sauce Orange mit jungem Blattspinat</i>	<i>42.00</i>

*Beilagen: Reis, Neue Kartoffeln, Kartoffelstock, Risotto, Pappardelle
Pommes Allumettes, Rösti*

Gerichte ab 2 Personen

*Châteaubriand vom Weide Rind
nach Ihrem Wunsch gebraten
serviert mit Sauce Béarnaise
und einer Auswahl an Frühlingsgemüsen*

pro Person 65.00

*Berglamm aus Poschiavo, Zanetti
serviert mit Rosmarinsauce
und einer Auswahl an Frühlingsgemüsen*

pro Person 64.00

*Beilagen: Reis, Neue Kartoffeln, Kartoffelstock, Risotto, Pappardelle
Pommes Allumettes, Rösti*

Fleisch- und Fisch-Deklaration

*Sofern nichts anderes vermerkt,
beziehen wir das Fleisch und die Fische
aus folgenden Ländern.*

Fleisch-Herkunft

<i>Geflügel</i>	<i>Schweiz/ Frankreich</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch</i>	<i>Irland/ Schweiz</i>
<i>Lamm</i>	<i>Schweiz</i>

Fisch-Herkunft

<i>Scampi</i>	<i>Norwegen</i>
<i>Egli</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Seezunge</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Zander</i>	<i>Schweiz</i>

Allgemein

*Wir setzen auf Nachhaltigkeitsstrategie! Wir verzichten auf die Verwendung
von Produkten wo das Tier wohl grundsätzlich nicht gewährleistet ist.
Tierfreundliche und Naturnahe Weidehaltung setzen wir voraus!*

Allergene

*Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmitteunverträglichkeiten
Wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter*