

Spargelzeit

Spargel ist als Gemüse und Heilpflanze seit langem bekannt. In China wurden Spargelpflanzen schon vor über 5000 Jahren gegen Husten, Blasenprobleme und Geschwüre verwendet. Die Ägypter verwendeten ihn vor 4.500 Jahren, Griechen und Römer kannten ihn bereits im 2. Jahrhundert.

Hausgemachtes Spargel-Schaum-Süppchen Fr. 7.50

Spargelsalat an Bärlauch-Vinaigrette
mit Streifen von geräucherter Forelle aus garniert Fr. 16.50

Spargelmousse mit Tösstaler-Rohschinken aus garniert Fr. 15.50



Pferdefiletwürfel an Estragon-Rahmsauce
Spargeln und Frühkartoffeln Fr. 36.50

Rehschnitzel an sämiger Morchel-Rahmsauce
Spargeln und Butternudeln Fr. 41.50

Tösstaler Zander
aus Quellwasser ökologisch und nachhaltig gezüchtet
In Butter gebraten mit Hausgemachter Kräuter-Mayonnaise
mit Spargeln und Frühkartoffeln Fr. 40.50

Spargelgratin überbacken mit einer sämigen
Knoblauch-, Rahm-, Käsesauce Fr. 23.50

Portion Spargeln mit Hausgemachter Hollandaise
und Frühkartoffeln Fr. 32.50

Portion Tösstalerrohschinken Fr. 6.50

Morchel Ravioli an Morchel-Butter
mit Spargeln Fr. 30.50

Rehfleisch ist aus Sternenberger Jagd
Spargeln aus der Region Flaach / Forelle Fischzucht Meile Sirmach

Muttertags-Menu

Couscous-Salat mit Tomaten und Basilikum

Spargel-Mousse und Rohschinken

Petersilien-Creme-Suppe

Kalbsfilet an Morchel-Rahm-Sauce

Dauphine-Kartoffeln

Frühlingsgemüse

Kleines Tiramisu im Gläsli

Beeren-Salat

Salted Caramel-Eis

Menu komplett Fr. 65.50

Vorspeise Fr. 11.50

Suppe Fr. 5.50

Hauptspeise Fr. 40.50

Dessert Fr. 11.50