



Starter

Bunter Blattsalat mit Granatapfelkernen
Pinienkernvinaigrette

12

Handgeschnittenes Tatar vom Piemonteser Jungrind
Eigelb vom Geflügelhof Blum und Belper Knolle

18

Aus dem Suppentopf

Crèmesuppe vom grünen Spargel
Kerbel und Concassé

9

Erbsencremesuppe
Gerauchte Forelle und Zitronenöl

11

Vorneweg, zwischendurch oder einfach so

Karamellierter Ziegencamembert
Pikantes Tomatenchutney

12

Malbuner Culatello mit weissem Spargel
Sauce Hollandaise

18

Hauptgänge

Tagliolini alla Carbonara
Shitake-Pilze und Kräuter
26

In Butter gebratenes Filet vom Seetaler Saibling
Spargel-Saltimbocca und Petersilienwurzel
38

In Tomatensauce geschmorte Kutteln
Sbrinz und Salzkartoffeln
24

Steak vom Napschweinentrecôte mit Sbrinz und Bärlauch
Wilder Broccoli und schwarzer Reis
39

Rosa gebratene Krone vom irischen Lamm
Frühlingsgemüse und Kartoffelkrapfen
45

Gerne für zwei, vier ...

Entrecôte Double vom Piemonteser Jungrind
Sauce Béarnaise, Spargel und Kartoffelkrapfen
49 p.P.

Süsse Versuchung

Frische Erdbeeren
Joghurtglace und Haselnusskrokant
12

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden –
wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.
Falls nicht anders deklariert beziehen wir unser Fleisch und unseren Fisch aus der Schweiz.