

Frühlings - Gerichte

Vorspeisen

Spargelsalat mit kaltgeräucherten Lachsforellenfiletstreifen Grabenmühle
an einer Karamell-Limonen-Vinaigrette und gehacktem Ei
21.50

Ziegen - Frischkäse aus dem Haslital
mit Maggia Pfeffer, Fleur de Sel & Olivenöl
begleitet von einem Rhabarber - Chutney und ein kleines Salatbukett
16.50

Frische Spargelcremesuppe
mit Rahm verfeinert
12.50

Hauptgerichte

Eglifilet aus der Region
(Fischzucht Pilgrim aus Ringgenberg)
Weisswein-Kapernsauce
grüne & weisse Spargeln und gebratene Frühkartoffeln
48.00

Lammrückenfilet-Würfel
an einer Pommery-Senf-Sauerrahmsauce & Bärlauch Pesto
grüne und weisse Spargeln und gebratene Frühkartoffeln
43.00

Zarte Pouletbrust
auf einem Spargel-Morchel-Ragout
und Taglierini (Nudeln)
38.50

Dessert

Panna Cotta mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott
frischen Erdbeeren & Crumble
12.50