

# Köstlichkeiten auf Ihrem Teller

## Kleine Gerichte zum Einstimmen

- B**lattsalat mit mariniertem Fetakäse, Rucola und Radieschen-Vinaigrette 16.—
- Nüsslisalat mit Spargel, rosa Pfeffer und Rauchlachs Mille feuilles 19.—
- N**üsslisalat Mimosa mit gehacktem Ei an french dressing 16.—
- L**auwarmer **Z**iegenkäse von S. Clemenz, Tessiner Pfeffer und Honig caramelisierte Frühlingszwiebeln und kleines Salatbouquet 18.—
- F**enchelsalat mit pochiertem Ei, Walnüssen und Orangenfilets 17.—
- Rindstartar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter 31.—/41.—
- Spargelcrèmesuppe mit Landrauschschinken und Grissini 16.—
- W**eissweinsüppchen mit Erbsenpüree, Aprikosen und Vanille 16.—
- Klare Oxtail mit Fleischeinlage, Sherry und frische Gartenkräuter 18.—
- Hausgemachte Brasato Ravioli mit Salbeibutter und Sbrinz 21.—/36.—
- W**eisse Spargeln mit Hollandaise, Frühkartoffel mit Landrauschschinken 27.—/37.—  
+ 9.—
- W**eisse Spargeln «Milanese» Käse-Butterkruste 26.—/36.—
- Gebratene Entenleber an Portweinjus mit Kartoffelstock und caramelisierten Apfelschnitzen 31.—/41.—
- Fleischloser Genuss**
- B**ärlauch Tagliarini mit Gemüsestreifen, Erbsen und Morcheln 36.—
- K**artoffelgnocchi mit Artischocken, Dörrtomaten, Basilikum und gerösteten Pinienkernen 36.—



## Fischgerichte

- Saiblingfilets an Safran-Weissweinsauce, Gemüsereis und Lauchrondellen 39.—/49.—
- Hummer, Blacktiger und Jakobsmuschel an Currysauce Basmatireis und Gemüseperlen 48.—/58.—
- Fischteller «Chämihütte» mit Süss- und Salzwasserfischfilets An Weisswein-Champagnersauce, Salzkartoffeln und Spinat 41.—/51.—

## Fleischgerichte

- Kalbsschnitzel an Kräutersauce und weisse Spargeln, Frühkartoffelchen und Hollandaise-Sauce 41.—/51.—
- Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Kartoffelstock 43.—/52.—
- Lammgigot an Sauce Provençales, Kartoffelgratin und zweierlei Balsamico-Bohnen 39.—/49.—
- Rindsfilet «Surf & Turf» mit Chimichurri und Crème fraîche Gemüsebouquet und Kartoffelgaletten 54.—/64.—
- Ofen-Mistkratzerli mit zerlassener Butter, Pommes frites und buntes Gemüseallerlei 43.—
- Tagliatta vom Irischen Rinds-Entrecôte mit Avocado, Rosmarinbutter und Rotweinsauce, méditerrané Gnocchi mit Dörrtomaten, Artischocken und Pesto 58.—

## Auf Vorbestellung:

- Châteaubriand an Béarnaisesauce, reichhaltiges Gemüse Beilage nach Wahl p.P. 69.—

