



À LA CARTE 

VORSPEISE

Rindscarpaccio 

mit Morcheln, Mayonnaise, Sbrinz und Rucola
CHF 21.00

SALAT

Grüner Salat
CHF 11.00

Gemischter Salat
CHF 15.00

Dressing: Italienisch oder Französisch



Nüsslisalat mit Spargel  

Kirschtomaten und Kartoffel-Vinaigrette
CHF 18.00

SUPPE

Rindsconsommé 
mit Ravioli del Plin und Wurzelgemüse
CHF 15.00

Spargelcreme Suppe
mit Butter-Croûtons
CHF 15.00





HAUPTGANG



FLEISCH

Maispoulet Brust

Glasierte Karotten und Spargel,
Parmesan Risotto und Jus
CHF 40.00

Lammrücken

in Frühlingskräuter-Kruste

Caponata Gemüse, cremige Polenta
und Schwarzer-Knoblauch-Sauce
CHF 45.00

Rindstagliata

vom Weiderind

Spargelgemüse, Ofen-Kartoffeln,
Balsamico Jus und Parmesan
CHF 49.00

FISCH



Gebratener Lachs

Kartoffelpüree, Frühlingsgemüse
und Liebstöckel Butter
CHF 44.00

Forellen Fillet

Grüner & weisser Spargel, Jungkartoffeln
und Sauce Hollandaise
CHF 42.00



VEGETARISCH



Parmesan Risotto

Spargel, Bärlauch und eingelegter Fenchel
CHF 32.00

Duett vom Spargel




Petersilien-Kartoffeln und Sauce Hollandaise
CHF 30.00






À LA CARTE 

DESSERT

Marinierte Erdbeeren   
mit Basilikum und Zitronen Sorbet
CHF 15.00

Schokoladen Brownie 
mit Rhabarber
CHF 15.00

Frohe Ostern





STARTER

Beef carpaccio

with morels, mayonnaise, Sbrinz cheese and arugula
CHF 21.00

SALAD

Green salad
CHF 11.00

Mixed salad
CHF 15.00


Dressing: Italian or French



Lamb's lettuce with asparagus

Cherry tomatoes and potato vinaigrette
CHF 18.00

SOUP

Beef consommé 
with Ravioli del Plin
and root vegetables
CHF 15.00

Creamy asparagus soup
with butter croutons
CHF 15.00






MAIN COURSE



MEAT

Corn-fed chicken breast 

Glazed carrots and asparagus,
Parmesan risotto and gravy
CHF 40.00

Lamb loin 

in a spring herb crust

Caponata vegetables, creamy polenta
and black garlic sauce
CHF 45.00

Beef Tagliata 

free-range beef

Asparagus, roasted potatoes, balsamic gravy
and Parmesan cheese
CHF 49.00

FISH



Fried salmon 

Mashed potatoes, spring vegetables
and lovage butter
CHF 44.00

Trout Fillet 

Green & white asparagus, potatoes
and hollandaise sauce
CHF 42.00



VEGETARIAN



Parmesan Risotto   

Asparagus, wild garlic and pickled fennel
CHF 32.00

Asparagus Duet  




Parsley potatoes and hollandaise sauce
CHF 30.00






À LA CARTE 

DESSERT

Marinated strawberries   
with basil and lemon sorbet
CHF 15.00

Chocolate Brownie 
with rhubarb
CHF 15.00

happy Easter





ALLERGENES

Vegan

Vegetatisch | *vegetarian*

Laktosefrei | *lactose free*

Glutenfrei | *gluten free*

Nüsse | *nuts*

Soja | *soy*



UNSERE LIEFERANTEN

Die Lieferanten unserer Lebensmittel, Comestibles und Fleischwaren sind allesamt mehr als nur Businesspartner. Es sind langjährige Geschäftsfreunde, Vertrauens- und Bezugspersonen, welche sich wie wir der Qualität bis ins Detail verschrieben haben.

Die Herkunft unserer Produkte ist wie folgt:

Rindfleisch: Schweiz

Lachs: Norwegen

Lamm: Neuseeland

Huhn: Frankreich

Forelle: Italien

OUR SUPPLIERS

Our food suppliers are not only our business partners but also friends of the house. Over the years they have constantly delivered high quality products and therefore earned our respect and trust.

The origin of our products is the following:

Beef: Switzerland

Salmon: Norway

Lamb: New Zealand

Chicken: France

Trout: Italy

Unsere Fische sind alle MSC bzw. FOS zertifiziert. *All fish & seafood are MSC or FOS certified.*

