

# Frisch duftender Frühling

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	mit French-oder Italiandressing	8.50
<b>Centralsalat</b>	Eisbergsalat mit Pancetta, Croûtons und Sbrinz an Haussauce	13.50
<b>Spargelsalat Mimosa</b>	mit geriebenem Ei	13.50
<b>Frühlingssalat</b>	Blattsalat mit Brunnenkresse, an Radieslivinaigrette	
	mit Bündner Rohschinken	16.50
<b>Zweierlei Süsschen</b>	vom Spargel und Bärlauch	13.50



## Hauptgerichte

<b>Schweinssteak</b>	auf Spargeln mit Bärlauchbutter und Risotto	35.00
<b>Kalbhacktätschli</b>	an Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und Frühlingsgemüse	46.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	an Morchelrahmsauce mit Tagliolini und Frühlingsgemüse	48.00
<b>Black-Tigererevetten</b>	auf Spargeln und Kefen mit Bratkartoffeln	43.50
<b>Vegan</b>		
<b>Frühlingsgemüse</b>	an grüner Currysauce mit Kokos im Basmatireisring	29.00
<b>Vegetarisch</b>		
<b>Weisse Spargeln</b>	mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	34.00

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.