

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate
Orangen-Balsamico Dressing
karamellisierte Nüsse und Kerne
12

Mousse von Ziegenfrischkäse
Feigen-Chutney | glacierte Birnen
17

Salat von weißem und grünem Spargel
mildem Zitronen-Rosmarinlachs
18

SUPPEN

Rinderkraftbrühe | Flädle
Klößchen
10

Spargelcremesuppe
gebratene Garnele
14

HAUPTGÄNGE

Bärlauch-Risotto | Spargelragout
Kräuterseitlinge
-vegetarisch-
28

Frischer Spargel vom Tuniberg
Sauce Hollandaise oder Butter
Kratzete oder Neue Kartoffeln
29

wahlweise dazu:

Kalbsschnitzel 15
gemischter Schinken 9
Zanderfilet 15

Gebratene Fischfilets und Gambas
rahmiges Gemüse | Neue Kartoffeln
36

„Bärenteller“
Rind | Kalb | Schwein | Sauce Béarnaise
Spätzle | Marktgemüse
35

Rinderrückensteak | Kräuterbutter
Pfeffersauce | Bratkartoffeln
36

Kalbsschulter | Pilzrahmsauce
Gemüse | Spätzle
31

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Kartoffelsalat oder Pommes frites
Preisebeeren
32

Beilagen-Umbestellung
2,00

DESSERT | EIS

Café Gourmand
Espresso | Kugel Eis
süße Kleinigkeit
8

Limetten-Quarkmousse
Erdbeeren | Pistazieneis
12

Himbeer-Panna Cotta
Mango-Rübli-Cake | Sorbet
12

Eis und Sorbets
Vanille | Schokolade | Erdbeere
Himbeere | Mango | Zitrone
Kugel 3

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.