



FRÜHLING

Jetzt spüren wir die leise, jedoch unbändige Kraft der erwachenden Natur. Wir sehnen uns nach Sonne und Bewegung an der frischen Luft. Vielleicht möchten wir gar unseren Körper entschlacken und ihm zu neuer Energie verhelfen.

Die herrlichen Gaben der Natur, die uns diese Jahreszeit bringt, wie Spargeln, Morcheln, Bärlauch, Erdbeeren und Rhabarber, bieten uns dazu die besten Voraussetzungen.

Wir haben wieder versucht, einige interessante Köstlichkeiten für Sie zusammenzustellen und dabei der schonenden Zubereitung wie immer ein besonderes Augenmerk geschenkt.

Wir freuen uns darauf, Ihnen angenehme Stunden echten Gastseins zu bereiten und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

SUPPE

	Vorspeise	Hauptspeise
☼ Frische Spargelcrèmesuppe (vegetarisch) mit Spargelstückchen, Crème fraîche und hausgemachtem Blätterteigstängeli mit Chili und Safran	9.—	12.—

VORSPEISEN UND SALATE

	Vorspeise	Hauptspeise
☼ Spargelsalat (vegetarisch) Knackiger Eisbergsalat im Knusperchörbli, mit gerösteten Pinienkernen, Spargelstückchen, Erdbeeren und einem Bärlauch-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	10.50	24.—
Frühlings-Création Rauchlachs-Wrap mit gemischtem Blattsalat, Mango, Sesam und einem Honig-Zitronengras-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	28.—
Salat printanière Hauchdünn aufgeschnittener „Serrano“ Rohschinken mit Rucola, Ei, Cherrytomaten und Flick-„Flauder“-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	28.—



HAUPTGERICHTE

Fitness-Spargeln

Gebratenes Pouletbrüstchen auf feinen Spargeln
mit exquisiter Whisky-Morchelrahmsauce,
hausgemachten Bärlauchspätzli und erlesenem Frühlingsgemüse 26.50

Schlemmer-Spargeln

Goldbraun gebratenes Zanderfilet auf feinen Spargeln
mit Bärlauch-Hollandaise, sautierten Neuen Kartoffeln und Saisongemüse 29.50

Gourmet-Spargeln

Zarte Schweinefilets mit grünen und weissen Spargeln, wenig Sauce Hollandaise,
gebratenen Neuen Kartoffeln und erlesenem Frühlingsgemüse 32.50

Spargel-Lasagne

Leichte Spargel-Lasagne mit Limettenaroma
und luftiger Bechamélsauce 25.50

Portion Spargeln

– mit Sauce Hollandaise 23.—
– mit Neuen Kartoffeln, einem Spiegelei und Sauce Hollandaise 26.—
– zusätzliche Beilagen: gekochter Schinken oder Rohschinken «Serrano» + 8.50



DESSERTS

Rhabarber-Gratin

Rhabarberkompott und Amarettibrösel mit luftigem Weissweinschaum gratiniert, serviert mit zartschmelzender Vanilleglacé

11.50

Erdbeer-Tiramisu

Erfrischendes Fruchttiramisu aus Mascarpone, Rahm, Löffelbiscuit und vielen frischen Erdbeeren

11.50

Kaffee Kuchen

mit Buttercrème, marinierten Erdbeeren und Sauerrahm

11.50

Coupe Romanoff

frische Erdbeeren mit hausgemachter Vanilleglacé und Rahm

10.50

Frische Erdbeeren (ohne Zucker)

mit Schlagrahm oder Crème fraîche

9.50

MIT SCHWUNG IN DEN FRÜHLING

«Italian Gipsy» – einfach erfrischend!

Aperol, Prosecco und Orangensaft

8.50

Frühlings-Cüpli

prickelnder Prosecco kombiniert mit „Mojito-Mint“

Cüpli

9.—

Spritziger Holundersirup

vom Kloster «Leiden Christi» in Jakobsbad

2,5 dl

4.50

Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte

Erdbeer-Rüebli

Erdbeer-Orangen

Rüebli-Orangen

2,0 dl

7.50