



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 Spargel, 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) Knusperchörbli gefüllt mit knackigem Eisbergsalat, gerösteten Pinienkernen, Spargelstückchen und Erdbeeren mit Bärlauch-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	10.50	24.—
Frühlings-Création Rauchlachs-Wrap mit Kräuter-Frischkäse und Blattsalat, begleitet von Mango und Sesam mit Honig-Zitronengras-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	28.—
Salat printanière Hauchdünn aufgeschnittener „Serrano“ - Schinken mit Rucola, Ei, Cherrytomaten und „Flick-Flauder-Dressing“ Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	28.—



HAUPTGERICHTE

Fitness-Spargel

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

26.50

Schlemmer-Spargel

Goldbraun gebratenes Zanderfilet auf grünen Spargeln
mit hausgemachter Bärlauch-Hollandaise,
sautierten Neuen Kartoffeln und Saisongemüse

29.50

Gourmet-Spargel

Zarte Schweinefilets auf grünen und weissen Spargeln
mit hausgemachter Sauce Hollandaise,
gebratenen Neuen Kartoffeln und erlesenem Frühlingsgemüse

32.50

Spargel-Ricotta-Quiche

mit Dinkelmehl, begleitet von verschiedenen Gemüsesalaten,
Erdbeerstückchen und exquisitem „Flick-Flauder-Dressing“

22.—

Portion Spargel

– mit hausgemachter Sauce Hollandaise

23.—

– mit Neuen Kartoffeln, einem Spiegelei und hausgemachter Sauce Hollandaise

26.—

– zusätzliche Beilagen: gekochter Schinken oder „Serrano“ - Schinken

+ 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

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 „Fragola“

prickelnder Prosecco kombiniert mit Walderdbeer-Likör

Cüpli

9.—

„Flauder Yolo“ – die neuste erfrischende Kreation von Goba der Klassiker kombiniert mit Yuzu, eine japanische Zitrusfrucht

3,3 dl Flasche

4.90

Holundersirup - vom Kloster „Leiden Christi“ in Jakobsbad mit spritzigem Mineralwasser und Limetten

2,5 dl

4.50

FriscH gepresste Frucht- und Gemüsesäfte

Erdbeer-Rüebli

Erdbeer-Orangen

Rüebli-Orangen

Stangensellerie-Rüebli

2,0 dl

7.50