

*Am Anfang jeder Kochkunst steht die Natur.  
Eine Küche ist so gut wie die Produkte,  
von denen sie ausgeht.  
Deswegen arbeiten wir vorwiegend  
mit einheimischen Bioprodukten.*

**Business Lunch** *mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert*

Fr. 69.00

Fr. 54.00 Vegetarisch

**Menu Degustation** *mit Vorspeise, Fisch, Hauptgang & Dessert*

Fr. 89.00

Fr. 68.00 Vegetarisch

**Menu Gourmet** *mit Vorspeise, Fisch, Geflügel, Hauptgang & Dessert*

Fr. 109.00

Fr. 84.00 Vegetarisch

**Menu Surprise**

*mit Vorspeise, Suppe, Fisch, Geflügel, Hauptgang, Käse & Dessert*

Fr. 148.00

Fr. 98.00 Vegetarisch

**Menu Surprise 10-Gang-Menu**

Fr. 188.00 auf Vorbestellung

## SALATE

### Bunter Blattsalat

Fr. 9.00

### Gemischter Salat

Fr. 11.00

**Frühlingsalat** *mit Rucola, Büffel-Mozzarella  
und Spargel an dezenter Nussvinaigrette*

Fr. 19.80

## VORSPEISEN

**Spinatsalat** *mit Spargel, Orangenfilet und Kernen garniert  
an einem feinen Sesam dressing (vegan)*

Fr. 19.80

**Französische Taubenbrust vom Grill** *auf Sprossensalat  
im Parmesankörbchen mit verschiedenem Spargel und Bärlauchpesto*

Fr. 28.80

### Fischfilets mit Büffel-Mozzarella

*verfeinert mit Olivenöl und Limettengelee auf buntem Sprossensalat  
mit Spargel serviert*

Fr. 26.80

**Thunfisch Sashimi** *mit lauwarmem Spargel begleitet von-Apfelchutney  
und schwarze Glasnudelterrinen, serviert auf buntem Sprossensalat*

Fr. 26.80

**Grillierte Südafrikanische Scampi** *auf Spargel  
mit Speck und Nudeln an einem leichten Bärlauchschaum*

Fr. 34.80

## FISCH UND VEGETARISCHE GERICHTE

**Spinatravioli** *mit verschiedenem Spargel,  
Spargelschaum und Bärlauchpesto*

Fr. 29.80

**Auberginen Piccata** *auf Safranrisotto  
mit einer Frühlingsymphonie vom Spargel und Spinat*

Fr. 28.80

**Farbige Pappardellen** *mit Spinat und Spargel  
verfeinert mit Parmesanchips und Bärlauchpesto*

Fr. 26.80

**Fischfilets nach Tagesangebot** *im Rohschinkenmantel  
auf einem Spargelbeet mit Safranschaum und farbigen Nudeln*

Fr. 39.80

**Fischfilets nach Tagesangebot** *leicht geräuchert auf Spargelbouquet  
mit Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln*

Fr. 39.80

**Menuhauptgang** *vegetarisch*

Fr. 29.00

## VEGANE GERICHTE

### **Kichererbsenkugeln**

*auf Spargel mit Bärlauchsauce und Kräutern verfeinert*

Fr. 26.80

### **Quinoaknödel** *auf Spinatsalat mit Spargel und neuen Kartoffeln*

Fr. 28.80

### **Spargellasagne** *mit Pilzschaum und Kräutern verfeinert*

Fr. 28.80

### **Pappardellen**

*mit Spargel, Cherrytomaten und Frühlingspinat*

Fr. 26.80

### **Pilzragout**

*serviert mit feinen Nüdeli und Frühlingsgemüse*

Fr. 28.80

## FLEISCH UND GEFLÜGELGERICHTE

### **Bündner Schweinssaltimbocca**

*mit Salbei und Landrauchspeck auf Rosmarinjus  
serviert mit Safranrisotto*

Fr. 26.80

### **„Riz Colonial“***Fischfilet- und Schweinefleischstreifen*

*in einer rassigen Sojasauce mariniert, auf Reis serviert,  
begleitet von einer orientalischen Currysauce*

Fr. 32.80

### **Schweizer Pouletroulade** *mit Lachs gefüllt auf Zitronenschaum*

*garniert mit Spargel, Frühlingsspinat und dreifarbigem Nudeln*

Fr. 29.80

### **Schweizer Pouletbrust** *mit Mandelkruste auf Whiskyschaum*

*begleitet von Pappardellen*

Fr. 28.80

### **Französische Taubenbrust** *auf einem Spargelbeet an Safransauce*

*mit Breitbandnudeln serviert*

Fr. 43.80

### **Irishes Lammgeschnetzeltes** *an einem Curryschaum*

*im Basmatireisring serviert und mit Früchten garniert*

Fr. 43.00

## HAUSSPEZIALITÄTEN

**Irishes Rindsfilet** *rosa gebraten mit frischen Pilzen*

Fr. 49.00

**Emmentaler Kalbsrücken** *rosa gebraten*

*auf Spargelpotpourri und Champagnersauce*

Fr. 46.00

**Irischer Lammrücken** *mit Oliven, Dörrtomaten*

*und Balsamico Traditionale „Ginepro“ (20 Jährig) verfeinert*

Fr. 46.00

**Französische Taubenbrust** *warm geräuchert*

*im Rohschinkenmantel auf Thymianjus*

Fr. 43.80

**Menuhauptgang**

Fr. 45.00

*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere Tagesbeilagen.*