



---

## 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
⚙ <b>Frische Spargelcrèmesuppe</b> (vegetarisch) mit Spargelstückchen, Sauerrahm und hausgemachtem Bärlauch-Grissini	9.—	12.—

---

## VORSPEISEN UND SALATE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
⚙ <b>Spargelsalat</b> (vegetarisch) Knackiger Rucolasalat im Blätterteig-Ring, gerösteten Pinienkernen, Spargelstückchen und Erdbeeren mit dunklen Honig-Basilikum-Vinaigrette Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	10.50	24.—
<b>Frühlings-Création</b> Gebratene Riesencrevetten begleitet von exotischem Mango-Avocadosalat mit Passionsfrucht-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	28.—
<b>Salat printanière</b> Hauchdünn aufgeschnittener „San Daniele“ Rohschinken mit buntem Schnittsalat, Ei, Cherrytomaten und Bärlauchdressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	11.50	26.—

---

⚙ Diese Speisen servieren wir Ihnen den ganzen Tag.

Alle Preise inkl. 8 % MwSt..



---

## HAUPTGERICHTE

---

### **Fitness-Spargeln**

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

### **Schlemmer-Spargeln**

Goldbraun gebratene Zanderfilets auf frischen Spargeln mit  
Bärlauch-Hollandaise, sautierte Neue Kartoffeln und Saisongemüse 29.50

### **Gourmet-Spargeln**

Zartes Entrecôte vom Appenzeller-Rind  
grüne und weisse Spargeln mit wenig Sauce Hollandaise,  
gebratene Neue Kartoffeln und erlesenes Frühlingsgemüse 36.50

### **Portion Spargeln**

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



---

## DESSERTS

---

### Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit marinierten Erdbeeren und hausgemachter Sauerrahmglace

10.50

### Erdbeer-Tiramisu

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

10.50

### Hausgemachter Cheesecake

mit Rhabarber-Kompott und Kaffee-Espuma

10.50

### 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 Walderdbeerlikör

Cüpli 8.—

### 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