

Spargelzeit

VOM 23. APRIL BIS 14. JUNI 2026



VORSPEISEN

| | |
|---|----|
| SPARGELSUPPE | 15 |
| Rahm Croûtons Schnittlauch | |
| SPARGELSALAT | 17 |
| Nüsslisalat Radiesli Cherrytomaten Kerbeldressing | |

HAUPTGÄNGE

| | |
|--------------------------------------|----|
| WEISSER SPARGEL | |
| Sauce Béarnaise Rosmarinkartoffeln | |
| 300 g | 35 |
| 500 g | 52 |

WAHLWEISE DAZU:

| | |
|---|----|
| NACH GROSSMUTTER ART | 11 |
| Gekochtes Ei, Schnittlauch, Tomaten, Butter, Paniermehl | |
| POULETSCHENKEL | 16 |
| ohne Knochen | |
| SWISS LACHS | 16 |
| gebraten | |
| ALPENZANDERFILET | 19 |
| gebraten | |
| PATA NEGRA IBÉRICO (SP) | 22 |
| LAMMNIERSTÜCK | 25 |
| SEETALER RINDSFILET | 38 |



Mehr über unsere Zutaten, ihre Herkunft und mögliche Allergene erfahren Sie über den QR-Code – ganz in Ruhe zum Nachlesen.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

ai