

— OSTERN MENU 2026 —

Lostallo Rauchlachs aus Graubünden |
Avocado | Radieschen | Meerrettich | Brioche-Croûtons | frittierte Kapern 32

Süppchen von grünen Erbsen |
Gambero-Tortelli 26

Kalbshohrücken aus der Zentralschweiz |
Morchelsauce | Butter-Tagliolini | grüne Spargelspitzen | Karotten 59

oder

Riesencrevetten |
Spargelrisotto | grüne Spargelspitzen 59

Erdbeertatar |
Meringues | Fior di latte Eis 18

4-Gang-Menu 135

WEINEMPFEHLUNG

Rosé- & Schaumwein 75cl
Laurent-Perrier Grand Siècle La Cuvée Itération N°26 | Chardonnay, Pinot Noir 280
Louis Roederer Cristal Brut | 2015 | Chardonnay, Pinot Noir 395
Minuty 281, Château Minuty | 2015 | Grenache, Syrah 135

Weisswein
Chardonnay Passion, Weingut Donatsch | 2023/24 | Graubünden | Chardonnay 125
Ossian, Ossian Vides y Vinos | 2022 | Rueda | Verdejo 98
Puligny-Montrachet, François Carrillon | 2021/22 | Chardonnay 210

Rotwein
Pinot Noir Passion, Weingut Donatsch | 2022 | Graubünden | Pinot Noir 118
Barolo Ravera, Elvio Cogno | 2017/19 | Piemont | Nebbiolo 158
Château Petit Village | 2020 | Pomerol | Merlot, Cab. Franc., Cab. Sauv 219
Château Cos d'Estournel | 2021 | St-Estèphe | Cab. Sauv., Merlot 250
Mauro VS, Bodegas Mauro | 2014/20 | Castilla y León | Tempranillo 180

— A LA CARTE —

VORSPEISEN

Grüner Salat Hausdressing	14
Gemischter Salat Hausdressing	16
Frühlingsalat Erbsen Radieschen Spargel Croûtons Hausdressing	19
Avocado Vinaigrette Kräutersalat	18
+ Rauchlachs	+12
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse Spargelsalat	24
Spargelcrèmesuppe	16

HAUPTGÄNGE

Spargelrisotto Spargelspitzen Belperknolle	36
Gnocchi Gorgonzolasauce Blattspinat Piemonteser Haselnuss pochiertes Ei	39
Seezunge Salzkartoffeln Blattspinat	72
Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	38
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	49
Rindsentrecôte Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	52
„Tagliata di bue“ Rindsentrecôte in Tranchen grüner Pfefferjus Safranrisotto	54
Hausgemachtes Rindstatar vom Schweizer Rind Toast Butter	39

DESSERT

Glace / Sorbet pro Kugel	6
Eiskaffee	14
Käsevariation	18
St. Honoré	12
Schoggimousse	14
FrISChe Erdbeeren Fior di latte Eis	18

Preise in CHF, inkl. MwSt. | Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Fleischdeklaration: Kalb: CH, Rind: ARG

Fischdeklaration: Jakobsmuschel: JAP, Riesencrevetten: VN, Rauchlachs: SCO, Seezunge: Atlantik, St. Pierre: CAN