

# Unsere Saisonkarte:

# frühling

**Maracuja mit Alkohol** , Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Prosecco 13.50

**Maracuja ohne Alkohol** , Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Tonic 11.50

## Avocado-, Rauchlachstartar

Avocado und Rauchlachsfilet zu einem raffinierten Tartar verarbeitet, begleitet mit einem rassicem Spargelsalat auf Ruccola an Zitronendressing (auch möglich als Vorspeise für 2 Personen)

Vorspeise    Hauptgang  
37.00



## Kresserahmsuppe (vegi)

Feines Rahmsüppi mit frischer Kresse und knusprigen Brot-Croûtons

12.00    15.50

## Morchelterriner „Liebele“

Delikate Morchelterriner serviert mit Frühlingsalaten dazu Toast und Butter

21.50    33.50

## Thai Satayspiesschen

Satayspiesschen mit Pouletfleisch dazu eine rassic Erdnusssauce, begleitet mit einem pikantem Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen, Pilzen, Chili und Koriander

18.50    33.50

## Mezzaluna „Limone“ (vegi)

Pasta mit einer raffinierten Füllung aus Frischkäse und Limone, sautiert in Butter mit Basilikum, Tomatensauce und weisse Spargelwürfeli

28.50    32.50

## Spargel Feuilleté mit Morcheln (vegi)

Blätterteigkissen, gefüllt mit Spargeln, Champignons und Morchelsauce

36.50

## Poulardenbrust „Suprême“

FrISChe Poulardenbrust auf der Haut gebraten, mit Kräuterrahmsauce dazu weisse Spargeln und Kartoffelstock (30 min.)

41.50

## Lammrückenfilet Kräuterkruste

Lammrückenfilet am Stück gebraten mit einer rassicen Kräuterkruste gratiniert, angerichtet auf Rosmarinjus, dazu Bratkartoffeln und Saison Gemüse

43.50

## Kalbssteak Limone 170 gr

Kalbssteak rosa gebraten fein aufgeschnitten an leichter Zitronensauce mit Zitronenzesten dazu Saisongemüse und Röstikroketten

48.50

## Lachstranche „Pinienkruste“

Lachstranche grilliert mit Pinienkruste auf Mango-Chilisauce mit Wasabikartoffelstock

43.50

## Portion Weisse Spargeln (vegi)

Weisse Spargeln nach Wahl mit Mayonnaise, Vinaigrette oder Buttersauce

24.50

32.50

## Parma-Rohschinken als Beilage

16.50



## Châteaubriand vom Irish Finest Filet Beef

Saftiges Rindsfilet vom Grill. Für Sie am Tisch tranchiert, serviert mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Sauce Bernaise, ab zwei Personen. Zubereitungszeit 40 Min.

pro Pers. 62.—

## Roast Irish Finest Filet Beef

## Gentleman's Cut 180 g

Serviert mit zart schmelzender Kräuterbutter, Gemüse und feinen Pommes frites

55.50