

# DER FRÜHLING

## Apéro

<b>Maracuja mit Alkohol</b>	Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Prosecco	Fr. 13.50
<b>Maracuja ohne Alkohol</b>	Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Tonic	Fr. 11.50

Vorspeise      Hauptgang

### Avocado-, Rauchlachstartar

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



37.00

### Morchelterriner „Liebele“

Delikate Morchelterriner serviert mit Frühlingsalaten Toast und Butter.

21.50

33.50

### Spargel-Rahm Süsschen

Hausgemachtes Spargelrahmsüsschen mit frischen Spargelwürfeln und einem Tupf Schlagrahm

12.—

15.50

### Ravioli Quadracci mit grünen Spargeln (klein) 28.50

Gefüllte Ravioli mit saftigen grünen Spargeln mit einem Hauch Grana Padano im Peterliteig, begleitet mit frischen grünen Spargeln (vegetarisch)

32.50

### Riesencrevetten an grüner Thai Currysauce

Riesencrevetten kurz gebraten in rassischer grüner Thai Currysauce mit Peperonistreifen und Thaibasilikum gekocht mit Jasminreis serviert

39.50



### Poulardenbrust „Suprême“

Frische Poulardenbrust auf der Haut gebraten, mit Kräuterrahmsauce, dazu grüne Spargeln und Röstikroketten

41.50

### Zanderfilet „Thai Style“

Gebratene Zander Filet auf asiatischem Gemüse mit grünen Spargeln angerichtet mit Basilikum, Koriander und Ingwer abgeschmeckt und mit Jasminreis serviert

43.50

### Kalbskopfbäggli „Gremolata“

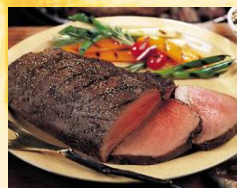
Kalbskopfbäggli in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit grünen Spargeln und Gremolata Kräutermix dazu servieren wir frischen Kartoffelstock

42.50

### Lammrückenfilet „Kräuter Kruste“

Lammrückenfilet rosa gebraten, mit einer rassischen Kräuterkruste gratiniert dazu Rosmarinjus, serviert mit Saison Gemüse und knusprigen Röstikroketten

43.50



### Châteaubriand pro Pers. 200 gr 62.— 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.

### Roast Irish Finest Filet Beef

### Gentleman's Cut 180 g

Serviert mit zart schmelzender Kräuterbutter, Gemüse und feinen Pommes frites

55.50

BEAT GALLIKER 95