

Apéro

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

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

Kleine Portion Hauptgang

Avocado-, Rauchlachstartar **22.50 37.00**
 Avocado und Rauchlachsfilet zu einem raffinierten Tartar verarbeitet, begleitet mit einem rassicem Spargelsalat auf Ruccola an Zitronendressing



Morchelterriner „Liebele“ **21.50 33.50**
 Delikate Morchelterriner serviert mit Frühlingssalaten Toast und Butter.

Spargel-Rahm Süppchen **12.— 16.—**
 Hausgemachtes Spargelrahmsüppchen mit frischen Spargelwürfeli und einem Tupf Schlagrahm

Spaghetti Burrata mit Spargeln **28.50 32.50**
 Al dente gekochte Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncini, Cherry-Tomaten, Spargeln an leichter Zitronensauce mit frischem Burrata und Pinienkernen

Riesencrevetten an grüner Thai Currysauce **41.50**
 Riesencrevetten kurz gebraten in rassicer grüner Thaicurrysauce mit Peperonistreifen und Thaibasilikum gekocht, serviert mit Jasminreis



Poulardenbrust „Suprême“ **41.50**
 Frische Poulardenbrust auf der Haut gebraten, mit Kräuterrahmsauce, dazu grüne Spargeln und Röstikroketten

Zanderfilet „Limone“ **43.50**
 Gebratene Zander Filet auf Gemüsestreifen und grünen Spargeln an leichter Zitronensauce mit Kartoffelstock

Osso Buco „Gremolata“ **43.50**
 Kalbshaxe in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit feinem Gemüse und Gremolata Kräutermix dazu servieren wir frischen Kartoffelstock

Lammrückenfilet „Kräuter Kruste“ **44.50**
 Lammrückenfilet rosa gebraten, mit einer rassicen Kräuterkruste gratiniert dazu Rosmarinjus, serviert mit Saison Gemüse und knusprigen Röstikroketten



Chateaubriand **62.—** pro Pers. 200 gr
vom SQB Rib Eye 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 SQB Rib Eye Filet Beef

Gentleman's Cut 180 g **55.50**
 Serviert mit zart schmelzender Kräuterbutter, Gemüse und feinen Pommes frites