



---

## UNSERE KARTE, 2017 (MAI BIS JUNI)

---

### VORSPEISEN

---

Frühlingsalat mit gebratenem grünen Spargeln vom Hof dazu Kräuter-Crostini mit Apfel- <i>oder</i> French-Dressing	CHF 15.00
Kalbsmarkbein aus dem Ofen mit Zwiebelcrème, Petersilie und geröstetem Brot	CHF 11.00
Rindstatar mit gebeiztem Eigelb	CHF 18.00
Geräuchertes Forellenfilet mit marinierter Gurke, Brunnenkresse und Brioche	CHF 18.00
Gratinierte Spargeln mit Schnittlauch-Vinaigrette	CHF 16.00

### SUPPEN

---

Spargelcrèmesuppe mit Kräuter-Eierstich	CHF 11.00
Frische Spinat-Apfelsuppe mit gebratener Kalbsmilke	CHF 13.00

### HAUPTGÄNGE

---

Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsauce, Petersilien-Kartoffelstock und geröstetem Kohlrabi	CHF 38.00
Gefüllte Maispoularde mit Pilzen auf Risonipasta, dazu saisonales Gemüse	CHF 39.00
Kalbsbraten (32 Stunden gegart) im Meerrettich-Kalbsfond mit Kartoffel-Biercrème und geröstetem Wurzelgemüse	CHF 42.00
Gebratenes Rindsfilet mit Sauerbratensauce, Rucola-Risotto und grünem und weißem Spargel	CHF 48.00
Gewürzlachs mit Trüffelcrème, geröstetem Blumenkohl, Steinchampignon und gebratener Polenta mit Bergkäse	CHF 39.00
Grüner Spargel, frisch vom Hof, mit Salzkartoffeln und Rohschinken, dazu Sauce Hollandaise, Butter <i>oder</i> Vinaigrette	CHF 32.00

---



---

## HAUPTGÄNGE, VEGETARISCH

---

Gebratene Linsen-Täschli mit zweierlei Lauch und neuen Kartoffeln dazu Kräutercreme	CHF 28.00
Äplermagronen mit Bergkäse und hausgemachtem Apfelmus	CHF 25.00
Grüner Spargel, frisch vom Hof, mit Salzkartoffeln dazu Sauce Hollandaise, Butter <i>oder</i> Vinaigrette	CHF 28.00

---

## DESSERT

---

Erdbeerschnitte mit weissem Tonkabohnen-Schokolademousse	CHF 14.00
Tobleronemousse mit Pfirsich und Pistazien-Krokant	CHF 14.00
Caramellköpflli mit Heidelbeeren und Buttermilch Glace	CHF 13.00
Glace/Sorbet gemäss Angebot, pro Kugel	CHF 3.50

---

## KÄSE

---

Käseauswahl von der Käserei Jumi mit Früchte Chutney	CHF 13.00
--	-----------

Preise inklusive 8% MwSt.