

Aperitif

Markgräfler Winzersekt Efringer weiß trocken, Rosé	4,90
Winzersekt mit Rarbarber,- Pfirsich oder Holunderblütensirup	4,90
San Bitter mit Mineralwasser oder Bitter Lemmon	4,90
Aperol gespritzt oder Hugo (Holunder, Limettensaft, Weißwein, Minze)	5,40
Campari Tocco Rosso (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)	5,40
Monin alkoholfreier Campari aufgefüllt mit Grapefruitsaft	5,00

Unsere Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	4,20		
Suppe vom Bärlauch	4,90	mit Lachsstreifen	6,90
Suppe von Karotte und Ingwer	4,80	mit Flusskrebse	7,80

Vorspeisen:

Salate der Saison	4,80	
Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen	6,80	
Blattsalate mit Lammfilets	13,50	
Salat von Frühlingszwiebeln und Flusskrebse	12,80	
Carpaccio vom Thunfisch mit gehobeltem Parmesan und Spargelgemüse	13,50	
Salat wie der Chef ihn gerne mag, mit allerlei Gebratenem	kl. Version 9,00	11,00
Frühlingssalate mit Spargel und Parmaschinken	9,80	
Hummerkrabben und Jakobsmuscheln gebraten auf Frühlingszwiebeln und Spargeln	Kl. Portion 13,80	15,80
Fischmarkt des Tages gebraten an knackigen Blattsalaten	kl. Version 12,20	16,50

Der Fisch

Diverse Fischfilets an Spargelrisotto	23,80
---------------------------------------	-------

Sonntag ganz u. Montag bis 18.00 Uhr Ruhetag

Was mit Fleisch

Käseschnitzel- Schweineziemerle im Käsemantel mit Rösti	10,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Tomatenfrischkäse , Rösti und Gemüse	16,80
Hähnchenbrüstchen- Tessiner Art – Tomaten und Frühlingszwiebeln überbacken mit Käse, Rösti	15,90
Geschnetzeltetes Hähnchenbrüstchen an einer Bärlauchsauce mit Rösti	15,50
2 kleine Wiener Schnitzel, aus dem Kalbshüftle, paniert, in Butterschmalz ausgebacken, mit Salaten garniert	18,90
Cordon bleu vom heimischen Kalb mit Rösti und Gemüse	19,90
Entrecôte an einer Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse	22,20
Kleines Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes und Salat oder mit verschiedenen Salaten garniert	15,70
Rinderfiletspitzen an Rahmsauce mit rosa Pfefferkörnern, hausgemachten Spätzle	21,90
Rinderfilet mit Pfeffersauce , Gemüse, Rösti	25,20

**Vom Weingut Karlheinz Johner- Burkheim
Seinen speziellen Riesling aus Neuseeland
Aus der 0,75 ltr. Flasche das ¼ für 5,20**

Entrecote mit Bärlauchbutter gratiniert, Rösti, Mischgemüse	22,50
Lammrücken an Bärlauchrisotto, Gemüse	23,50
Lammfilet an Madeirajus auf gebratenem Spargel, Kartoffeln	22,90
Spargeln Tessiner Art- Spargel mit Tomaten und Frühlingszwiebeln mit Edamer Käse gratiniert, Kartoffeln	19,20
Ein paniertes Kalbsschnitzel mit Spargeln, Kartoffeln, Sc. Hollandaise	21,80
Ein Bund Spargeln, Sc. Hollandaise, Kartoffeln oder Kratzete	18,40
Dazu ein kleines Entrecote,- Kalbsmedallion,- Gambas 9,80 gem.Schinken	4,20

Sonntag ganz u. Montag bis 18.00 Uhr Ruhetag