

APERITIF

€

Markgräfler Winzersekt Efringer weiß trocken, Rosé	5,60
Winzersekt mit eigenem Holunderblütensirup oder Rhabarber	5,60
San Bitter mit Mineralwasser oder Bitter Lemmon	5,60
Ramazotti Rosato- Hibiskus und Orangenblüten mit Winzersekt	5,90
Aperol gespritzt oder Hugo (Holunder, Limettensaft, Weißwein, Minze)	6,30
Campari Tocco Rosso (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)	6,00
Alkoholfreier Bitter Monin oder Hugo	5,80
Lillet wild Berry	6,30

Unsere Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	5,20	
Suppe vom Bärlauch	6,00	mit Riesengarnele

9,50

Vorspeisen:

Salate der Saison	5,50	
Blattsalate mit Seranoschinken	9,50	
Spargel in Vinaigrette mit Eierwürfeln	13,50	
Blattsalate mit in Bärlauchöl gebratene Gambas	15,80	
Lauwarmer Spargelsalat mit Black Tiger Gambas	15,80	
Salat wie der Chef ihn gerne mag, mit allerlei Gebratenem	kl. Version 9,50	12,50
Hummerkrabben und Jakobsmuscheln auf Frühling- Gemüseallerlei	kl. version 14,90	17,20
Fischmarkt des Tages gebraten an knackigen Blattsalaten	kl. Version 14,50	19,90

Ohne Fleisch

Tortellini mit Spargel und Gemüsewürfeln	14,80
Bärlauchrisotto mit Tofu 	14,80

Sonntag und Montag Ruhetag, sonst 11.30.-14.30+ 18.00-22.30 Uhr

Der Fisch

€

Diverse Fischfilets auf Spargelrisotto 28,80

mit Fleisch

Käseschnitzel- Schweineziemerle im Käsemantel mit Rösti 12,80

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bärlauchfrischkäse, Rösti, Gemüse vom Wochenmarkt 19,50

Streifen vom Hähnchenbrüstchen „Tessiner Art“, mit Käse überbacken 18,90

2 Wiener Schnitzel, aus dem Kalbshüftle, paniert, in Butterschmalz ausgebacken, mit Salaten garniert 21,90

2 Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salaten der Saison 22,50

Cordon Bleu vom heimischen Kalb mit Rösti und Gemüse 23,90

Kleines Entrecôte (170gr.) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat oder mit verschiedenen Salaten garniert 18,20

Kleines Entrecote mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 18,40

Entrecôte (220gr.) an einer Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse 24,80

Rinderfiletspitzen an Rahmsauce mit rosa Pfefferkörnern, hausgemachten Spätzle 24,90

Rinderfilet mit Pfeffersauce , Gemüse, Rösti 28,90



Unsere Weinempfehlung:
Hanspeter Ziereisen- Weißer Burgunder
aus der 0,75 ltr. Flasche das ¼ 7,20

Spargeln „ Tessiner Art“, Tomaten und Frühlingszwiebeln, mit Käse überbacken 23,20

Ein paniertes Kalbsschnitzel mit Spargeln, Kartoffeln, Hollandaise 24,20

Ein Bund Spargel, Sc. Hollandaise, Kartoffeln oder Kratzete
Dazu ein kleines Entrecote,- Kalbsmedallion,-Lachs oder Gambas 11,50

Eine Portion gekochter, Serano und Sticks Wachholderschinken 5,50

Sonntag und Montag Ruhetag, sonst 11.30.-14.30+ 18.00-22.30 Uhr