

Frühlingskarte

Es ist wieder Spargel Zeit

Suppen

Spargelcremesuppe CHF 11.50
mit Crème Fraîche und Croûtons

Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat CHF 12.00
an Apfel-Balsamico-Vinaigrette

Spargeln mit Knusperkruste CHF 19.50
begleitet mit pochiertem Ei und Rohschinken

Hauptgänge

Weisser Spargel

an einer Sauce Hollandaise
serviert mit Frühlingskartoffeln

kleine Portion	CHF	21.50
grosse Portion	CHF	28.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu:

Gekochter Schinken CHF 6.00

Entrecôte vom Rind (200g)

an einer Sauce Bénaise
begleitet mit Bratkartoffeln
und Spargeln

CHF 48.00

Kalbssteak (180g)

an einer Morchelrahmsauce
serviert mit Pommes Parisienne
und Spargeln

CHF 56.00

Gebackene Lachstranche

an einer Sauce Hollandaise
begleitet mit Pommes Parisienne
und Spargeln

CHF 38.00

Tagliatelle alla Limone

mit Spargeln, Parmesan, Rucola

CHF 28.00

Grünes Spargelrisotto

CHF 28.00

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten CHF 9.00
mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Bunt gemischter Salat CHF 12.00
mit verschiedenen Rohkost- und
Blattsalaten

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 36.00
Toast und Butter als Vorspeise CHF 25.00
mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch
mit Cognac oder Calvados, 1cl

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing
Balsamico Dressing
Honig-Senf Dressing

Suppen

Tagessuppe CHF 8.50
unser Serviceteam berät Sie gerne

Fleischgerichte

Paniertes Kalbsschnitzel CHF 41.00
serviert mit Pommes frites
und feinem Gemüse

Maispoularde  CHF 38.00
an Portweinjus CHF
serviert mit saisonalem Risotto
und Gemüsebouquet

Cordon Bleu CHF 38.00
paniertes Schweinefleisch
gefüllt mit gekochtem Schinken
und Bergkäse aus unserer Region
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" CHF 40.00
zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes
an Rahmsauce mit Champignons
dazu reichen wir knusprige Rösti
und buntes Gemüse

Aus dem Wasser

Forellenfilets aus dem Weisstannental  CHF 42.50
an Kräutersauce begleitet von Weissweinsrisotto
und Gemüsebouquet
serviert unter einer Rauchhaube



Umgeben in herrlicher Berglandschaft im Weisstannental
liegt der kleine Fischteich mit frischem Bergquellwasser.
Wir beziehen die Fische von der Familie Gmür.

Vegetarisch

- Fiori mit Spinat-Ricotta Füllung**  CHF 24.00
in brauner Butter mit Salbei geschwenkt
- Saisonales Risotto**  CHF 25.00
fragen Sie unser Personal

Vegan

- Rotes Gemüse Curry**   CHF 28.00
an einer Kokos-Curry-Sauce,
begleitet mit Reis, frischem Gemüse
und Koriander

Das hausgemachte Süsse danach

- Apfelstrudel** CHF 13.00
serviert mit Vanilleglace und Rahm
- Käsevariation 100g** CHF 18.00

Legende

Glutenfrei



Laktosefrei



Scharf



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Team auf Ihre Anfrage sehr gerne.

Ihre Gastgeber

Rindfleisch: URY

Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Pouletfleisch: FR

Forelle: Zucht Weisstannental CH

Monatsfisch: unterschiedlicher Herkunft

Eier: CH