

Es ist wieder Spargel Zeit

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten CHF 10.50
garniert mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Bunt gemischter Salat CHF 12.50
mit verschiedenen Rohkost- und
Blattsalaten
garniert mit Kernen und Croûtons

Glasierte Spargeln  CHF 22.00
mit Schinken, poschierte Eier, Haselnüsse
und Sauce Hollandaise

Lauwarmer Spargelsalat   CHF 18.00
an Kräuter Vinaigrette
Cherrytomaten und Bohnen

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 38.00

Toast und Butter als Vorspeise CHF 29.00

mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch
mit Cognac oder Calvados, 1cl

CHF 4.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing
Balsamico Dressing
Honig-Senf Dressing

...mit Aussicht geniessen

Suppen

Tagessuppe CHF 10.00
unser Serviceteam berät Sie gerne

Spargelcremesuppe CHF 13.50
serviert mit Grissini und Kräuteröl
ohne Grissini 

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli CHF 28.00
mit Bärlauch Ricotta Füllung

Spargelrisotto  CHF 29.00
garniert mit frischem Rucola und Parmesan

Vegan

Rotes Gemüsecurry    CHF 32.50
an einer Kokos-Curry-Sauce
serviert mit Reis und Koriander
und frischem Gemüse

Weisser Spargel   CHF 30.00
an einer Sauce Hollandaise mit Safran
begleitet mit Frühlingskartoffeln

...mit Aussicht geniessen

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ CHF 43.00
in Butter knusprig gebraten
serviert mit Pommes frites
und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art“ CHF 43.00
zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes
an Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln
dazu reichen wir knusprige Rösti
und Gemüse

Cordon Bleu CHF 39.00
paniertes Schweinefleisch
gefüllt mit gekochtem Schinken
Alpkäse aus unserer Region
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Rinds Entrecote (200g)  CHF 54.00
an Sauce Bernaise
begleitet mit Frühlingskartoffeln
und glasierte Spargeln


Kalbssteak (180g)  CHF 49.00
an einer Morchelrahmsauce
serviert mit Kartoffelstock, Bärlauch
und Spargeln

Maispoularde (200g)  CHF 41.00
an Demi-glace
begleitet mit Rösti-Kroketten
Spargeln und Karottenpüree

...mit Aussicht geniessen

Aus dem Wasser

Lachssteak (150g)  CHF 39.00
an Sauce Hollandaise mit Safran
serviert mit Frühlingskartoffeln
und Spargeln

Forellenfilets aus dem Weisstannental  CHF 47.00
(serviert unter einer Rauchhaube)
an einer Zitronen-Safran-Sauce
begleitet mit Kartoffel-Petersilien-Püree
und Gemüse



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

...mit Aussicht geniessen

Das hausgemachte Süsse danach

Schokoladenparfait mit Pistazien-Pesto CHF 13.50
begleitet mit Blaubeerenragout
und frischen Früchte

Variation von Erdbeeren CHF 12.50
mit Rahm

Apfelstrudel CHF 12.00
serviert mit Vanilleglace und Rahm

Käsevariation 160g CHF 18.00
3-6 Sorten

...mit Aussicht geniessen

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

...mit Aussicht genießen

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

Kalbfleisch: CH
Schweinefleisch: CH
Maispoularde: Frankreich

Forelle: Zucht Weisstannental CH
Lachs: Norwegen

Eier: CH

...mit Aussicht geniessen