

SPEZIALITÄTENKARTE

Frühlingspezialitäten

Vorspeisen

Spargelsalat „Mimosa“ mit grünen und weissen Spargeln auf Kopfsalat Radiesli und gehacktes Ei	Fr. 16.00
Hausgebeizter Salm mit Salsa verde mit Spargel-Frühkartoffel-Salat	Fr. 21.00
Beef-Tenderloin „Tataki“ Kurz angebratenes Rindsfilet mit Frühlings-Spinat und weissen Spargeln an Chili-Vinaigrette und Parmesan-Mayonnaise-Sauce	Fr. 24.00
Spargelcrèmesuppe mit Morcheln	Fr. 14.00

Spargelgerichte

	klein	gross
Weisse Spargeln mit Hollandaise-Sauce oder Salsa verde	Fr. 18.00	Fr. 32.00
Grüne Spargeln mit Hollandaise-Sauce oder Salsa verde	Fr. 17.00	Fr. 30.00

Beilagen

Rauchlachs	Fr. 12.00
Parma-Schinken	Fr. 13.00
Fricktaler Saftschinken	Fr. 10.00
Neue Bratkartoffeln	Fr. 7.00
Neue Petersilienkartoffeln	Fr. 7.00

SPEZIALITÄTENKARTE

Hauptgerichte

Spargel-Ravioli auf Frühlingskräuter-Sauce mit zweierlei Spargeln und Dattel-Tomaten	Fr. 30.00
Vorspeisen-Portion	Fr. 20.00
Seezungenfilet in Knusper-Brösel paniert mit Zitronen-Petersilienbutter	Fr. 48.00
Mönchsbar mit Chili und Morchel-Spargel-Risotto	
Australische Lammkoteletten mit Bärlauch-Pesto-Kruste Rioja-Rotweinjus	Fr. 43.00
Weisser Spargel mit Hollandaise-Sauce und Mönchsbar mit Chili Neue Bratkartoffeln	
Kalbssteak mit Morcheln, Kohlraben und Erbsen Pinot Grigio-Rahmsauce mit Kerbel	Fr. 48.00
Spargel-Duo Mailänder-Art und Kartoffel-Selleriepüree	

Dessert Spezialitäten

Raffaello-Türmli mit Himbeeren und Eiercognac-Eis	Fr. 14.00
Holunderblüten-Parfait mit Holunder-Kompott und Pistazien-Crumble	Fr. 14.00
Rhabarber-Streusel-Törtli mit Vanillerahm und marinierten Erdbeeren	Fr. 14.00
Erdbeeren nature mit Rahm	Fr. 8.00 Fr. 9.00
Coupe Romanoff Mini-Coupe	Fr. 12.00 Fr. 9.50