

KNABBEREIEN:

EAT | NUTS Nussmix 100g | 7.50
Marinierte gemischte Oliven | 7.50

APÉRO DES ABENDS:

Lillet Rosé-Holunder-Spritz | 8.00
Alkoholfreier Hugo | 6.50

DINNER

VORSPEISE Simone

„Roast Kalbsrücken-Waldorf Salat“, Trauben & Saucisse de Morteau
Gin-gebeizte Eismeerforelle, Honig-Senf-Dressing & Brioche
Pflücksalat, knuspriger Feta aus Horben, Hummus & rote Beete

SPARGELSPECIAL

Schlatter-Spargel im Crêpe, Coppa & Kräutercreme

ZWISCHENGANG

Spargelcremesuppe

Kaninchenragout, Tubetti, Bärlauch & Pinienkerne (nur als Zwischengang erhältlich)

HAUPTGANG

Rosa gebratene Entenbrust, Gratin Dauphinois, weißer Spargel & Pilzsoße
Filet vom Lachs, Frühlingsgemüse, Kartoffelstampf & Wermutsauce
Schlatter Spargel- Perlgraupen-Risotto, Petersilien-Pesto & Parmesan

SPARGELSPECIAL

Schlatter-Spargel, Kartoffelcreme, Mangold, Puy-Linsen & Speckknusper

DAZU ALS EXTRA BEILAGE

Bunter Salat mit Apfel & eingelegtem Gemüse | 7.00

DESSERT

Unser Tiramisu

Meringuen-Wölkchen, Vanilleeis, Schokoladensoße & geröstete Mandel

Rhabarber-Mille-feuille, Vanille, Blutorange, Sauerampfer & Pistazien

Sorbet-Eis-Variation: Mandel, Campari-Orange & Passionsfrucht

Käsevariation – siehe separate Karte + 6.00

3 GANG | 62,00

4 GANG | 70,00

5 GANG | 82,00 4 Gang und Käse aus der Region