

**Kleiner Frühlingsaperitif vor dem Essen**

1.5 dl Spumante von Angelo Delea aus dem Tessin, dazu zweierlei Bruschetta mit Tomaten und Frischkäse; marinierte Oliven und geröstete Nüsse

Preis pro Person CHF 17.00

**Frühlingsmenu 1**

Spargelsalat mit lauwarmer Vinaigrette, Emmentaler Rohschinken und Croutons



Brunnenkressesuppe mit frischer Minze und Gemüsestreifen



Appenzeller Schweinsfilet (gefüllt mit Appenzeller Käse, Mostbröckli und Gemüse)  
an leichter Weissweinsrahmsauce, dazu Butternudeln und Frühlingsgemüse



Kleine Desserttrilogie von Panna cotta, hausgemachtem Früchte-Kuchen und Sorbet

Preis pro Person CHF 70.00

**Frühlingsmenu 2**

Ziegenkäsemousse mit Kräutersalat  
gebratene Waldpilze und Bärlauchpesto



Klare Frühlingsgemüsesuppe mit Markbein und Estragon



Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Sauce Bernaise  
Kartoffelstock, Kohlrabi und Frühlingskarotten



„Niedletäfel-Parfait“ mit Greyerzer Doppelrahm und frischen Beeren

Preis pro Person CHF 76.00

### Frühlingsmenu 3

Mit Honig überbackener Ziegenkäse auf Gartenkräutersalat  
und Paprikacreme



Gebrautes BIO-Eglifilet aus Raron (VS) mit Weissweinschaum  
auf lauwarmen Grünspargel



Im ganzen gegartes Rindsentrecôte mit Thymiansauce  
Kartoffelgratin und junges Frühlingsgemüse



Pikantes Schokoladenbrownie mit Himbeersorbet und Rhabarberkompott

Preis pro Person CHF 78.00

### Frühlingsmenu 4

Simmentaler Rindstartar mit gehobelter Belper Knolle, lauwarmen Brioche  
und kleinem Frühlingsalat



Spargel-Weissweinsuppe mit einem Bio-Egli-Knusperli und Gemüsestreifen



Rosa gebratenes Lammentrecôte auf frischem Waldpilzragout  
neue Kartoffeln und grüne Spargeln



Quarkschmarrn mit karamellisierten Apfelschnitzen und Sorbet

Preis pro Person CHF 77.00

Wir verwenden ausschliesslich Produkte aus der Schweiz und dem nahe gelegenen Alpenraum. Betreffend den Spargeln geben wir Ihnen gerne über die Verfügbarkeit Auskunft.