

# SAISON-MENÜ

---

Grünes Spargel-Frischkäsemousse | Radisli | Kräuter

ooo

Bärlauchcremesuppe | Blätterteig | Bärlauchpesto \*

ooo

Gebratenes Saiblingfilet „Meunière“ | Zitronenrisotto

ooo

Frühlingssalat \*

Blattsalat | Spinat | Spargeln | Eier | Erdbeerdressing

ooo

Gebratenes Lammnierstück | Kräuterkruste \*

Geschmorte Bohnen und Tomate | Frühlingkartoffeln  
oder

V: Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Spinat | Spargeln | Bärlauch

ooo

Weisses Schokoladenmousse mit Knusperboden | Spargeln \*

4-Gang-Menü \* 76

6-Gang-Menü 96

---

## Weinempfehlung 29

---

Vorspeise & Suppe  
Zwischengang & Salat  
Hauptgericht  
Süßspeise

Vermentino Trastella, Villa Trasqua, Toscana  
Oeil de Perdrix AOC, Adrian & Diego Mathier, Wallis  
kroneWEIN Sélection, Wetli Weine, Berneck  
tobias SWEET Pinot Noir