

# ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

## DES BALANCES INSPIRATIONEN

Grillierter Langustenschwanz  
Spargelmousse, Yuzu-Gel, Spargelsalat, Bärlauch, Shiso Kresse

Weinempfehlung  
Franciacorta Rosé, CHF 15.00/dl  
Marchese Antinori / Franciacorta (Italien)

\*\*\*

Cremige Bärlauchsuppe  
Morchel Espuma

Weinempfehlung  
Pouilly-Fumé «Vaurigny» 2022, CHF 11.00/dl  
Clair de Brumes / Loire (Frankreich)

\*\*\*

Gebratenes Meerbarschfilet  
Frühlingszwiebeln, grüner Spargel, Morcheln, Petersilie

Weinempfehlung  
Pinot Bianco «Kristallberg» 2022, CHF 10.00/dl  
Elena Walch / Südtirol (Italien)

\*\*\*

Gebratener Lammrücken mit Feigen an Bärlauchjus  
Neue Kartoffeln mit Thymian und Spargel-Artischockengemüse

Weinempfehlung  
Guidalberto IGT 2022, CHF 14.50/dl  
Tenuta San Guido / Bolgheri (Italien)

\*\*\*

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler  
Hausgemachtes Früchtebrot

Weinempfehlung  
Graham's Port 20 Years, CHF 15.00/4cl (Portugal)

*oder*

Himbeer-Choux mit Vanillecreme  
Rhabarber-Himbeersorbet

Weinempfehlung  
Château Guiraud 2015, CHF 13.00/5cl  
Château Guiraud / Sauternes (Frankreich)

\*\*\*

Friandises

5-Gang Menu à 129.—  
3-Gang Menu à 95.—

*Charme & Excellence*

# ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

## FRÜHLINGSERWACHEN

### VORSPESIEN

Handgeschnittenes Rindsfilet Tatar Morcheln, weisser Spargel, Schalotten, gebeiztes Eigelb, Brioche	33.—
Lachstatar mit Frühlingszwiebeln Grüner Spargel, Koriander, Rhabarber	31.—
Grillierter Langustenschwanz Spargelmousse, Yuzu-Gel, Spargelsalat, Bärlauch, Shiso Kresse	33.—
Bunter Frühlingsalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Grüner Spargel, Rhabarber, Erdbeeren, Macadamianüsse	19.—
Cremige Bärlauchsuppe mit Morchel Espuma	15.—
Cremige Morchelsuppe mit gebratener Wachtelbrust	19.—
Cremige Spargelsuppe mit Bio-Landrauchschinken	19.—

### HAUPTSPESIEN

	klein	
Gratinierter weisser Spargel an Kräuter-Hollandaise Neue Kartoffeln	33.—	41.—
Veganes thailändisches Gemüsecurry mit Shiitake Pilzen und Sojasprossen Basmatireis mit Sesam	26.—	33.—
Bärlauchravioli mit Oliven, getrockneten Tomaten, grünen Spargeln und Parmesan	28.—	35.—
Gebratenes Zanderfilet an Champagnerschaum Morchelravioli, Rotweinschalotten und Gemüse vom Markt	39.—	49.—
Gebratenes Meerbarschfilet an Portweinbutter Neue Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, grüner Spargel, Morcheln und Petersilie	46.—	57.—
Duo von Lachsfilet und Riesencrevetten an Sojasauce Basmatireis, asiatisches Gemüse, Shiitake Pilze und Sojasprossen	41.—	51.—
Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce Bärlauchravioli und gratinierter weisser Spargel	46.—	57.—
Gebratener Lammrücken mit Feigen an Bärlauchjus Neue Kartoffeln mit Thymian und Spargel-Artischockengemüse	46.—	57.—
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Gemüse vom Markt	42.—	53.—