

# ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

## DES BALANCES INSPIRATIONEN

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rindsfilet  
Morcheln, Spargeln, Schalotten, gebeiztes Eigelb, Brioche

Weinempfehlung  
Vermentino di Monteverro, CHF 9.00/dl  
Tenuta Monteverro / Toscana (Italien)

\*\*\*

Cremige Bärlauchsuppe  
Morchelespuma

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

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln im Estragon-Safransud  
Frühlingszwiebeln, Spargeln, Tomaten

Weinempfehlung  
Sancerre La Moussière, CHF 11.00/dl  
Alphonse Mellot / Loire (Frankreich)

\*\*\*

Gebratene Wachtel mit BBQ-Lack  
Neue Kartoffeln, gebratener weisser Spargel, wilder Broccoli, Chimichurri

Weinempfehlung  
Les Hauts de Smith 2019, CHF 14.00/dl  
Château Smith Haut Lafitte / Pessac-Léognan (Frankreich)

\*\*\*

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler  
Hausgemachtes Fruchtebrot

Weinempfehlung  
Torre Albéniz Reserva 2020, CHF 10.00/dl  
Bodegas Peñalba Lopez / Ribera del Duero (Spanien)

oder

Streuselküchlein mit Himbeeren und Holunderblütensorbet

Weinempfehlung  
Prosecco Rosé DOC, CHF 10.00/dl  
Casa Canevel / Valdobbiadene (Italien)

\*\*\*

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

*Charme & Excellence*

# ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

## AUFBLÜHEN

### VORSPEISEN

Variation von Tomaten, weissen und grünen Spargeln Ricotta, Bärlauch und Bio-Meersalzschinken vom Uelihof	31.—
Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rindsfilet Morcheln, Spargeln, Schalotten, gebeiztes Eigelb, Brioche	33.—
Kanadischer Hummer im Knuspermantel Spargel, Rhabarber, Erdbeeren, Finger-Limes, Chili, Basilikum	33.—
Bunter Frühlingsalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Grüne Spargeln, Rhabarber, Erdbeeren, Macadamianüsse	19.—
Cremige Bärlauchsuppe mit Morchelespuma	15.—
Cremige Morchelsuppe mit gebratener Wachtelbrust	19.—
Cremige Spargelsuppe mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof	19.—

### HAUPTSPESIEN

	klein	
Gratinierter weisser Spargel an Kräuter-Hollandaise Neue Kartoffeln	33.—	41.—
Veganes thailändisches Gemüsecurry mit Shiitakepilzen und Sojasprossen Basmatireis mit Sesam	26.—	33.—
Bärlauchravioli an weissen Tomatenschaum Oliven, getrocknete Tomaten, grüne Spargeln, Parmesan	28.—	35.—
Gebratene Jakobsmuscheln im Estragon-Safransud Salzkartoffeln, Frühlingszwiebeln, Spargeln, Tomaten	42.—	53.—
Gebratenes Zanderfilet an Champagnerschaum Morchelravioli, Rotweinschalotten, Gemüse vom Markt	41.—	51.—
Duo von Lachsfilet und Riesencrevetten an Sojasauce Basmatireis, asiatisches Gemüse, Shiitakepilze, Sojasprossen	41.—	51.—
Gebratene Wachtel mit BBQ-Lack Neue Kartoffeln, gebratener weisser Spargel, wilder Broccoli, Chimichurri	42.—	53.—
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.—

*Charme & Excellence*