

## Vorspeisen

Kleiner Frühlingssalat mit mariniertem Spargel und Ricotta	7,00 €
Tatar vom Simmentaler Rind mit Mönchsbart und eingelegten Roten Zwiebeln	12,00 €
Sülze vom Taschenkrebs im Salat-Nest mit Sauce Rouille	14,00 €

## Zwischengerichte

Bärlauch-Schaumsuppe mit gebeizter Entenbrust	9,00 €
Taglierini mit Meeresfrüchten, Krustentierschaum und Fenchel	14,00 €

## Hauptgerichte

Spargel Allerlei mit violetter Kartoffel, Eigelb und Parmesan	21,00 €
Gefüllte Keule und Brust von der Poularde mit Maisküchlein und Frühlingsgemüse	25,00 €
Ochsenbacken-Gulasch mit Spinat-Gnocchi und geröstetem Blumenkohl	24,00 €
Gebratene Lachsforelle mit Safranschaum, sautierten Gurken und Gewürzreis	26,00 €
Kalbsrücken-Steak an Rosmarinjus auf gebratenen Pilzen und konfierten jungen Kartoffeln	28,00 €

## Desserts

Crème brûlée mit Sorbet	7,50 €
Variation von der Valrhona Schokolade	12,00 €
Käseteller mit Knäckebrot und Feige	12,00 €