

KALTE VORSPEISEN

Trilogie von der Ente mit Balsamico-Rhabarbern	27.50
Irisches Rindsfilet-Tatare mit Morchel- Frühlingszwiebel-Flan	26.50
Spargel-Panna-Cotta mit Parmesan-Serranoschinken-Cracker	22.50
Brotsalat an Avocado-Ölvinaigrette mit sautierten Jakobsmuscheln	25.50

SUPPEN

Frühlings Morchel-Essenz mit zweifarbigen Spargel-Erdbeer-Ravioli	17.50
Bärlauch-Tom Ka Gai mit „Ingwer-Lemongrasöl-Jakobsmuschel -Satay“	16.50

FISCH UND WARME VORSPEISEN

Seeteufelmedaillon an Morcheln à la crème Kartoffel-Karotten-Ingwerpüree	27.50	46.50
Balchenfilet aus dem Sempachersee an Bärlauchpesto Spargel-Erdbeer-Ravioli <small>Es hat so lange es hat</small>	23.50	42.50
Zanderfilet gebraten an Limon-Cherrytomaten-Buttersauce Kartoffel-Peperoni-Reibekuchen	25.50	44.50
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben mit karamelisierter Himbeeressigsauce	26.50	

**PASTA / RISOTTO (Hausgemacht)
WARME VORSPEISEN**

Tagliatelle mit sautierten Jakobsmuscheln und Bärlauchpesto	29.50
Spargel-Erdbeerravioli an Haselnuss-Salbeibutter mit Pecorino	26.50
Kalbsmilken-Ravioli an Petersiliensauce	28.50
Morchel-Risotto mit Packjoi	27.50

FLEISCHGERICHTE

Irishes Rindsfilet an VSOP - Cognacessenz Morchel-Gnocchi, Packjoi	49.50
Surentaler Kalbssteak an Petersiliensauce mit gerösteten Pinienkernen Karotten-Ingwer-Risotto, Gemüse-Allerlei	48.50
Duett vom Lammentrecôte & Kotelette mit Bärlauchhaube Kartoffel-Peperoni-Reibekuchen	47.50
Poelierte Perlhuhnbrust an Champagnerschaum Tagliatelle al Pesto rosso, Frühlings-Gemüse	46.50

FLEISCHHERKUNFT

Rind	Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt worden sein!
Kalb	Schweiz „Surental“
Lamm	Australien, Neuseeland
Schwein	Schweiz
Geflügel	Frankreich
Fische	Nur aus zertifiziertem Handel



FRÜHLINGSERWACHEN
(ab 2 Personen)

Duett von Rindsfilet-Tatаре und Spargel-Panna-Cotta
Fläscher Pinot Noir 2009
Weingut Hansrudi Adank

Morchelconsommé „ Monte Carlo “

Ochsenschwanzragout im Tagliatellenest
Petersilienschaum

Le Volte, 2010

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Tenuta dell Ornellaia

Zanderfilet an Bärlauchbutter
Frühlingsgemüse

Humagne Blanche, Camson AOC 2009, Humagne
Cave la Tonale, Jean-Daniel Favre

Surentaler Kalbsrücken an Champagnersauce
Kartoffel-Karotten-Ingwerpüree, Packjoi

Nugnes Falerno del Massico rosso DOC 2007

Caleno Riserva, Aglianico Piediroso

Acienda Agricola, Kamanien

Käseauswahl vom Wagen
B. Roth, Zofingen

Syrah Vin de Pays d'Oc, Syrah
Bodegas Frutos Villar

oder

Kalamansi-Tiramisu

Mino, Müller Thurgau, Moscato

Gialdi SA, Valle di Blenio, Tessin

Menu
Weinempfehlung

CHF. 108.00
CHF. 52.00



FRÜHLINGSTRAUM

(ab 2 Personen)

Hausgemachte Entenleberterrine mit Balsamico-Rhabarbern

Mino, Müller Thurgau, Moscato
Gialdi SA, Valle di Blenio, Tessin

Kalbsmilken-Ravioli an Bärlauchschaum

1807 Rouge Montreux, 2009

Malbec, Gamaret, Garanoir

Martial Neyroud, Lavaux

Sautierte Jakobsmuscheln an Limonensauce

Kartoffel-Karotten-Ingwerpüree

Tormaresca Chardonnay 2010/11

Tormaresca, Puglia

Mariage von Perlhuhnbrust & Lammkotelette VSOP - Cognacessenz

Spargel-Morchel-Risotto

Staves Merlot Riserva, Alte Adige 2007, Merlot

Weingut Tenuta, Südtirol

Käseauswahl vom Wagen

B. Roth, Zofingen

Etschart Arnaldo B. 2006/07, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat

Botegas Etchart, Argentinien

oder

Cacao Noir 85% Schokoladen-Erdbeer-Mousse

Mino, Müller Thurgau, Moscato

Gialdi SA, Valle di Blenio, Tessin

Menu
Weinempfehlung

CHF 98.00
CHF 48.00

SÜSSSPEISEN

Marsala Sabayon auf Vanille-Bourbon-Glace (Klassiker)	12.50
Kalamansi-Tiramisu	13.50
Cacao Noir 85% Schokoladen-Erdbeer-Mousse	14.50
Limoncello-Parfait mit Balsamico-Rhabarbern	16.50
Dessertkäse vom Wagen B. Roth, Zofingen	17.50

GLACE UND SORBET

Caramel Glace „ Fleur de Sel „	5.00
Weisse Eiskaffee Glace	5.00
Vanille-Bourbon Glace	5.00
Milchschokoladen Glace	5.00
Haselnuss Glace	5.00
Kokosnuss Glace	5.00
Blutorangen Sorbet	5.00
Himbeer Sorbet	5.00
Zitronen Sorbet	5.00
Williams Birnen Sorbet	5.00
Passionsfrucht Sorbet	5.00
mit Schuss	3.50
mit Espresso	2.00