

KALTE VORSPEISEN

„Pastrami“ Tatare mit Bärlauchpesto-Frischkäse „Zylinder“	27.50
Knusper Vollkorn-Sockel mit geräuchertem Heilbutt auf Vanillespiegel	25.50
Frühlingssalat mit Spargeln & Blumenkohl Couscous an Tonka-Orangensalz	18.50
Morchel Couscous Turm mit Black Tiger Crevetten an Löwenzahn-Pesto	24.50

SUPPEN

Roter Thai-Curry Spargel-Cappuccino mit Flusskrebs-Frühlingsrolle	15.50
Doppelte Frühlings-Morchel Consommé mit „Brasato Cappellacci“	16.50

FISCH UND WARME VORSPEISEN

Egli Filets vom „Chapf“ auf Vanillespiegel & Tonka-Orangensalz Spargel Couscous Turm (Fam. Steiger)	29.50	48.50
Zander Filets gebraten vom „Chapf“ an Morchel Sauce Hausgemachte Tagliatelle mit Bärlauch (Fam. Steiger)	30.50	49.50
Sautierte Black Tiger Crevetten an feurigem Löwenzahn Pesto Hausgemachte Kartoffel-Gemüse Gnocchi	27.50	46.50
Turm von gebratener Entenleber & Apfelscheiben (Klassiker) an karamellisierter Himbeeressig Sauce	27.50	36.50

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle an Morchel Sauce à la crème mit Löwenzahn Pesto	16.50	26.50
Feurige „Chorizo“ Ravioli an Spargelschaum & Tonka-Orangensalz	17.50	27.50
Trüffel Raviolo à la crème mit Blattspinat Streifen (Klassiker)	18.50	28.50
Risotto mit Rhabarber & Bärlauch dazu pikante „Wollesau“ Cipollata`s	19.50	29.50

FLEISCHGERICHTE

Doppelte Lamm Koteletten mit Bärlauch-Kruste Gebratene Kartoffel-Gemüse Gnocchi	48.50
Rindsfilet Mittelstück an Reduktion von Portweinjus Kerbel-Kartoffelstock & Pack-Choi mit Blumenkohl Couscous	52.50
Surentaler Kalbssteak an Frühlingsmorchel Sauce Tagliatelle an Löwenzahn Pesto & Dörrtomaten	51.50
„Trilogie vom Schwein“ Schweinsfilet mit Knusper „Lardo“ & feurige „Wollesau“ Cipollata Spargel Couscous Turm	47.50

FLEISCHHERKUNFT

Rind	Schweiz / Australien / Irland / Argentinien
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz / Italien & Wollesau vom „Chapf“ (Fam. Steiger)
Lamm	Australien / Neuseeland
Geflügel	Frankreich
Fische	Schweiz „Chapf“ (Fam. Steiger) & zertifiziertem Handel



“FRÜHLINGSTRAUM”

(ab 2 Personen)

„Pastrami“ Tatare mit Black Tiger Riesen Crevette

Il Fiore
Braida Giacomo Bologna

Doppelte Morchel Essenz mit Spargel „Tortellacci“

Turm von gebratener Entenleber an Himbeeressigsauce

Seelagencuvée Luzern AOC
Brunner Weinmanufaktur

Zander Filet gebraten auf Löwenzahnpesto-Risotto

Le Volte IGT
Tenuta dell`Ornellaia

Kalbsnierstück mit „Lardo“ & „Wollesau“ Cipollata an Bärlauchjus

Couscous Turm

Pack-Choi & Blumenkohl „Mimosa“

Herdade da Pimenta Amphora
Alentejo Vinho Regional

Käseauswahl

Tawny Reserve Porto
Dalva Est 1862

Karamell Mousse mit Fleur de Sel & Rhabarber Kompott

Tawny Reserve Porto
Dalva Est 1862

4 Gang Menu	CHF 97.00	Weinempfehlung	CHF 37.00
5 Gang Menu	CHF 107.00		CHF 46.00
6 Gang Menu	CHF 117.00		CHF 55.00
7 Gang Menu	CHF 127.00		CHF 64.00

SÜSSSPEISEN

Rhabarber Tiramisu „Gasthaus zum Mostkrug“ 13.50

Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker) 11.50

Marsala Sabayon mit Haselnuss Glace (Klassiker) 12.50

Karamell Mousse mit „Fleur de Sel“ & Mangowürfeli 10.50

Dessertkäse 17.50

GLACE

Joghurt mit Waldbeeren 5.00

Weisses Eiskaffee

Vanille-Bourbon

Caramel „Fleur de Sel“

Milchschokolade

Haselnuss

Kokosnuss

SORBETS

Himbeer 5.00

Zwetschgen

Williams

Passionsfrucht

Zitronen

EXTRAS

Schuss 3.50

Espresso 2.00