

Saisonaler Salat

mit Brunnenkresse, jungem Spinat und Kernen Fr. 13.50

Waldegg Tonnatosaftig gegarte Trutenbrust
mit Thonsauce und Salatbukett Fr. 15.50**Spargelcremesuppe** mit Einlage Fr. 13.50

Cordonbleu vom Schwein

mit Pommes Frites und Gemüse Fr. 34.50

Schnitzel paniert

mit Pommes Frites und Gemüse Fr. 28.00

Eglifilet im Pfännliauf Spargelbeet mit Weissweinsauce überbacken
Reis und Gemüse Fr. 35.50**Känguru-Entrecôte** auf dem heissen Stein

mit Saucen-Trio und Gemüse 170g Fr. 32.50

Beilage: Pommes frites / Kroketten / Reis / Nudeln 250g Fr. 42.50

Rinds-Entrecôte auf dem heissen Stein

mit Saucen-Trio und Gemüse 170g Fr. 43.00

Beilage: Pommes frites / Kroketten / Reis / Nudeln 250g Fr. 53.00

Duett vom Schweinsfilet und Kaninchen

Merlotsauce, grüner Spargel und Pommes Duchesse Fr. 36.00

Hausgemachte Ravioli

an Salbeibutter mit Spinat und Cherrytomaten Fr. 28.00

Pollo Tonnatodünn aufgeschnitten
Salatbukett

Weintipp:

Le Seducteur

Domaine Leandre-Chevalier, Frankreich

Sauvignon blanc

Fruchtige Noten nach Stachelbeeren, weissen Früchten, Zitrus, etwas
Vanille und minime Röstaromen.

1dl 8.50

**Duett von Schwein & Kaninchen**

Rotweinsauce

grüner Spargel

Pommes Duchesse

Weintipp:

Poggio Bestiale Rosso Maremma DOC 2015

Fattoria di Magliano, Toskana, Italien

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Intensive, reife Fruchtnoten von Zwetschgen, exotische Gewürze,
sowie eine breitgefächerte Palette von Beeren und Steinfrüchten,
gepaart mit einer Prise von Rauch- und Ausbauaromen.

1dl CHF 9.30

**Klassisches Tiramisu**

für de gluscht

3-Gang Menu CHF 59.00