

MUTTERTAG

11. MAI 2025

VORSPEISE

Grüne und weisse Spargeln | Sauce Hollandaise
Rohschinken

SUPPE

Feines Krokusblütensüppchen | Rauchlachs

HAUPTGANG

Zarter Schweizer Kalbscarrée-Braten | Morchelrahmsauce | Tagliatelle |
Frühlingsgemüse

oder

Hausgemachte Tagliatelle | Frühlingsspinat | Mascarpone | Morcheln | Wachtelei

oder

Gebratener Egli aus Raron | Mandelbutter | Salzkartoffeln | Frühlingsgemüse

DESSERT

Variation aus verschiedenen Rohmilchkäsesorten

oder

Frühlings-Symphonie

Mille feuille | marinierte Erdbeeren | Grand Marnier Crème

Menü in 3 Gängen CHF 76 | Menü in 4 Gängen CHF 82

kleine Portion abzüglich CHF 6 |

VORSPEISEN

Frühlingsalat mit Radiesli und grünen Spargeln, Gartenkräuter-Vinaigrette	16.00
Tranche von der Entenleber mit hausgemachtem Aprikosen-Estragon Kompott, Brioche	24.00

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ribelmais Pouletbrüstchen an Rotweinjus mit Laugenbrot-Taler und Gemüse	42.00
Schweizer Premium Entrecôte „Café de Paris“ Frühlingsgemüse und Pommes frites	52.00
Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes frites und buntem Gemüse Gefüllt mit Napfköhler, Enziankäse und geräuchertem Buurehamme	48.00

DESSERTS

Eiskaffee Oskar	12.00
Caramelköppli mit Rahmhaube	11.50

Gerne informieren wir Sie persönlich über Allergene und die Herkunft unserer Produkte.
Individuelle Anpassungen an unseren Gerichten berechnen wir mit einem Aufpreis von CHF 3.00.
Alle Preise in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.