

# OSTERKARTE

Feine Bärlauchsuppe  
mit Lardo-Crostini

*oder*

Nüsslalat mit französischer Sauce,   
knusprigen Croûtons und Ei

\*\*\*

Salpicon vom grünen Spargel  
mit geräucherter Forelle, gerösteten Haselnüssen und Passionsfrucht

\*\*\*

Zartes Kalbssteak vom Holzkohlegrill  
mit Morchelrahmsauce

Tagliatelle und Frühlingsgemüse

*oder*

Duo vom Lammcarrée und Ragout  
an Rosmarinjus

Bärlauch-Kartoffelstock und Frühlingsgemüse

*oder*

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter  
Pilaw-Reis und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Eiskaffee «Oskar» mit Rahmhaube

*oder*

Rhabarber-Gratin mit Rhabarber Kompott  
und hausgemachte Krokusblütenglacé

*oder*


Sonntagskuchen mit Vanilleglacé

*oder*

Wunderbare Weich- und Hartkäse von unserem Käsewagen

*Unser gesamtes Käsesortiment stammt vom Chäs Barmettler in Luzern.*


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

Würziger Frühlingskräutersalat  
mit Rande, Rübli und gerösteten Mandeln   
16.00

Leberli vom Bio Knospe Weide-Jungrind Ueli-Hof  
Knusprige Rösti mit eingesottener Butter «nach alter Manier»  
39.00

Kalbs-Cordon-bleu, gefüllt mit Schinken und Käse vom Napf  
Buntes Gemüse und Pommes frites  
48.00

Schweizer Premium Entrecôte «Café de Paris»  
Pommes frites und buntes Gemüse  
52.00

Geschmorter Lauch auf Serviettenknödeln   
mit Bohnen-Hummus und eingelegten Senfkörnern, Rauchmandeln  
39.00

Eiskaffee «Oskar» mit Rahmhaube  
12.00

Rhabarber-Gratin mit Rhabarberkompott  
und hausgemachte Krokusblütenglacé  
12.50

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.