

## Vorspeisen

### **Bunter Blattsalat**

mit Hausdressing

CHF 7.50

### **Gemischter Salat**

saisonal zubereitet mit Hausdressing

CHF 10.50

### **Geräuchertes Saiblingsfilet**

Spargelsalat mit Zitronen-Vinaigrette  
und kleinem Blattsalat

CHF 16.00

### **Salat von der Kalbszunge**

mit knusprigen Brotwürfeln und Gemüse-Vinaigrette

CHF 16.50

### **Rindstartar**

mit Toast

kl. CHF 18.00

gr. CHF 26.00

## Suppen

### **Hausgemachte Rindsbouillon**

mit Frühlingsgemüse

CHF 9.00

zusätzlich mit Sherry

CHF 10.00

### **Spargelcremesuppe**

zusätzlich mit Rauchlachs

CHF 9.00

CHF 12.00

### **Minestrone mit Frühlingsgemüse**

Bärlauchpesto und Parmesan

CHF 10.00

## Hauptgänge

### **Cordon bleu vom Schwein**

mit Pommes Frites und buntem Marktgemüse CHF 32.00

### **Schweinsbratwurst**

mit Zwiebelsauce und Rösti CHF 22.00

### **Hacktäschli mit Senfrahmsauce**

Bärlauch-Quarkspätzli und buntem Marktgemüse CHF 25.00

### **Geschnetzelte Kalbsleber mit Morcheln**

Rösti und buntem Marktgemüse CHF 34.00

### **Rindsentrecôte mit Kräuterbutter**

Dauphin-Kartoffeln und buntem Marktgemüse CHF 44.00

### **Rosa gebratenes Lammrack mit Thymianjus**

jungem Knoblauch, kleine Kartoffeln  
und Frühlingsgemüse CHF 42.00

### **Entlebucher Kirschlachs mit Kräutersauce**

kleine Kartoffeln und Blattspinat mit Pinienkernen CHF 38.00

**Alle Hauptgänge sind auch als Fitnesssteller erhältlich**

### **Pouletbrustwürfel mit Rahmmorcheln**

Tagliatelle und Spargeln CHF 28.00

### **Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise**

und kleinen Kartoffeln (vegetarisch) CHF 25.00

oder mit Zigeuner- und Landrauchschinken CHF 29.50

Vegetarisch:

### **Bärlauch-Quarkspätzli**

mit Frühlingsgemüse und Bergkäse überbacken CHF 22.00

## Desserts

### **Rhabarbertraum**

Rhabarberkompott, Vanillecreme und Amaretti CHF 10.50

### **Coupe Romanoff**

Vanilleglace mit Erdbeeren und Rahm CHF 11.50  
klein CHF 7.50

### **Erdbeer-Pavlova**

mit weissem Schokoladenmousse  
und Pistazien-Krokant CHF 12.00

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit Rhabarberkompott  
und Sauerrahm-Meringueparfait CHF 12.00

### **Crème Brûlée**

garniert mit saisonalen Früchten CHF 8.00