

Speisekarte

KÖSTLICHE FRÜHLINGSFREUDEN



HERZLICH
WILLKOMMEN



Schön, dass Sie unser Gast sind!

Symbole



Glutenfrei



Vegetarisch

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Herkunft

Fleisch & Fisch

Unsere Fleischwaren und unser Fisch stammt, falls nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleisch- und Fischerzeugnisse können mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Brot- & Backwaren

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden. Wir beraten Sie gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. MWST.

Unsere Weinempfehlung

«TERRE LONTANE» VAL DI NETO IGT ROSATO – LIBRANDI

Zarter und brillianter Rosé. Fruchtige Aromen von roten Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Pflaumen, Brombeeren und Granatäpfeln gehen eine perfekte Verbindung mit Düften von frischen Kräutern und frisch gemähtem Gras ein, mit einer Mineralität, die an Ponc erinnert (Böden aus geschichtetem Mergel und Sandstein aus dem Eozän, bekannt als Ponca). Die Würzigkeit wird durch die Weichheit des Einstiegs perfekt ausgeglichen. Noten von Zitrusfrüchten und Mineralien führen zu einem langsamen, herzhaften Abgang.



Glas	1 dl	6.50
Flasche	7.5 dl	45.00





À la Carte

erhältlich von 11.30 bis 14.00 und von 17.00 bis 19.30 Uhr

ZUM AUFTAKT

Frühlings-Blattsalate 	7.50 11.50
Sprossen, Radiesli, Croûtons, Bärlauchdressing	
Gemischte Gemüsesalate  	11.00 15.00
Frühlingskräutersalat	
Büffelmozzarella aus Marbach  	16.50
Seeländer Spargel, Cherrytomatensalat, schwarzer Olivencrumble	
Frühlings-Beefsteak-Tatar	22.50 29.50
Bärlauch, Pommery Senf, Brandy, Bärner Küssli, Toastbrot	
Raumlachs aus Nussbaumen	20.00 27.00
Grüner Seeländer Spargel, Frühlingskräutersalat, Sprossen, Meerrettichquark, Toastbrot	

AUS DEM SUPPENTOPF

Weisse Seeländer Spargelcremesuppe  	9.50
Rahmhaube, Spargel-Kerbelpesto	
Cremige Tomatensuppe mit Estragon  	9.50
Rahmhaube	

À la Carte

erhältlich von 11.30 bis 14.00 und von 17.00 bis 19.30 Uhr



HAUPTGÄNGE

Metzger Hähnis Kalbshackbraten	23.00 28.00
Bärlauch-Brandyrahmsauce, Kartoffelstock, Röstzwiebeln Gemüse vom Berner Markt mit Morchel-Brandyrahmsauce	+ 3.00
Schweins Cordon bleu «Primavera»	38.50
mit Schinken und Jumi's Basilikum-Raclettekäse Zitronenhollandaise, Frühlingskartoffeln, Seeländer Spargel	
Kalbshuftschnitzel	38.00 43.00
Morchel-Brandyrahmsauce, Bärlauchnudeln, Seeländer Spargel	
Heimisches Saiblingsilet aus dem Kuchendampf 	34.00 39.00
Frühlingskräuter, Weisswein-Buttersauce, Wildreismix, Seeländer Spargel	
Bärlauchnudeln 	19.50 24.50
mit Weisswein-Buttersauce, getrockneten Cherrytomaten, Gommer Bergkäse	

À la Carte

erhältlich von 11.30 bis 14.00 und von 17.00 bis 19.30 Uhr

KÖNIG DER GEMÜSE – SPARGEL

*Seeländer Spargel  	25.00 32.00
Grüne, weisse oder gemischte Portion	
Wahlweise dazu	
16 Monate gereifter Tessiner Pioradoro Rohschinken oder Bauernschinken	6.50
Portion Frühlingskartoffeln, Bärlauchnudeln oder Wildreismix	4.50

***Empfehlung der Saison**

À la Carte

erhältlich von 11.30 bis 14.00 und von 17.00 bis 19.30 Uhr

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre können aus dem Speiseangebot ein Gericht nach ihrem Geschmack wählen oder bestellen einen leeren Teller und räubern bei den Eltern.

Kinderteller, Auswahl aus der gesamten Karte mit einer Kugel Glace dazu	13.50 + 3.50
Räuberteller, leerer Teller zum Räubern	kostenlos