



ABENDKARTE

Der Frühling ist da, und mit ihm erwacht die Natur zu neuem Leben. Die ersten Blumen brechen durch die Erde, die Bäume treiben frisches Grün, und die Vögel erfüllen die Luft mit ihrem Gesang. Die Tage werden heller, die Sonne wärmt unsere Gesichter, und eine sanfte Brise trägt den Duft von Blüten und frischem Gras. Nach der Stille des Winters zieht es uns hinaus – auf blühende Wiesen, in belebte Strassencafés und zu fröhlichen Treffen mit Freunden. Der Frühling schenkt uns Leichtigkeit, neue Energie und die Vorfreude auf all das, was vor uns liegt.

VORSPEISEN

Salatschüssel mit jungem Spinat pro Person 16

fermentierte Radieschen, gepuffte Getreidekörner und zweierlei Randen
an Meaux – Senfdressing

Handgeschnittenes Tatar vom Braunvieh aus dem Simmental klein 26 / gross 38

mit Heuschnaps, dazu eingemachtes Gemüse, Eigelbcreme
und geröstetes Hausbrot

Geräucherte Rinderzunge 19

auf lauwarmen Kohlrabi mit Estragon

St. Louis Cut Schweinerippen auf buntem Krautstielsalat 23

mit Bergkräutersalsa und fermentiertem Brennesselpüree

Erbсен Camembert mit Püree von Schwarzen Nüssen 19

dazu Verjus – Ringelblumenreduktion

Markbeinknochen aus dem Ofen mit Knoblauch und Petersilie 21

dazu geröstetes Hausbrot – Zubereitungszeit mindestens 20 Minuten

Peterlisuppe 17.5

Petersilienwurzel, frischer Petersilie, dazu Petersilien – Gel
und Petersilienwurzelchips

Alpsteiner Entenkraftbrühe 19

mit 63°C Bio Ei, Enten – Paté und Kefenstroh

HAUPTGÄNGE

Absinth – Grünkernrisotto mit geschmorten Randen  37

dazu Fenchelsprossen und Federkohlchips

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi auf Zitronen – Frischkäse 39

dazu Gartenkresse und Mohncracker

Geräucherte Appenzeller Perlhuhnbrust auf Belugalinsensauce 53

dazu Hanfsamen – Pesto und glasierte Bundkarotten

Gebratene Zürcher Kalbsleberli an einer Calvadossauce 41

dazu Butterrösti und saisonales Gemüse

Black Angus «Spider Steak» vom Holzekohlegrill 45

dazu Pommes Anna, wilder Karfiol und Löwenzahn Dipp mit Jersey Blue

Am Stück grillierte Forelle von der alpinen Biozucht am Blausee 53

mit gebratener Kartoffel – Kräuterroulade, Randensauce und Wirsing

Rosa gebratenes Kaninchenfilet im Bündler Rohschinken 49

mit Rheintaler Ribelmaircreme, dazu gebackener Salbei und Morchelsauce

DESSERT

Rosmarin – Parfait 19.5

mit Wacholdermousse und Gurken – Gel

Rhabarber Tarte – Tatin 17.5

mit Sauerampferglacé und Hafercrumble

Käseauswahl des Hauses mit Feigensenf und Früchtebrot 22

Bûchette cendré, Malögin, das Blaue Wunder, Alp Flix Schafskäse und der chräftige Schorsch

Zweierlei Süssigkeiten 12

mit einem Kaffee oder Espresso gereicht