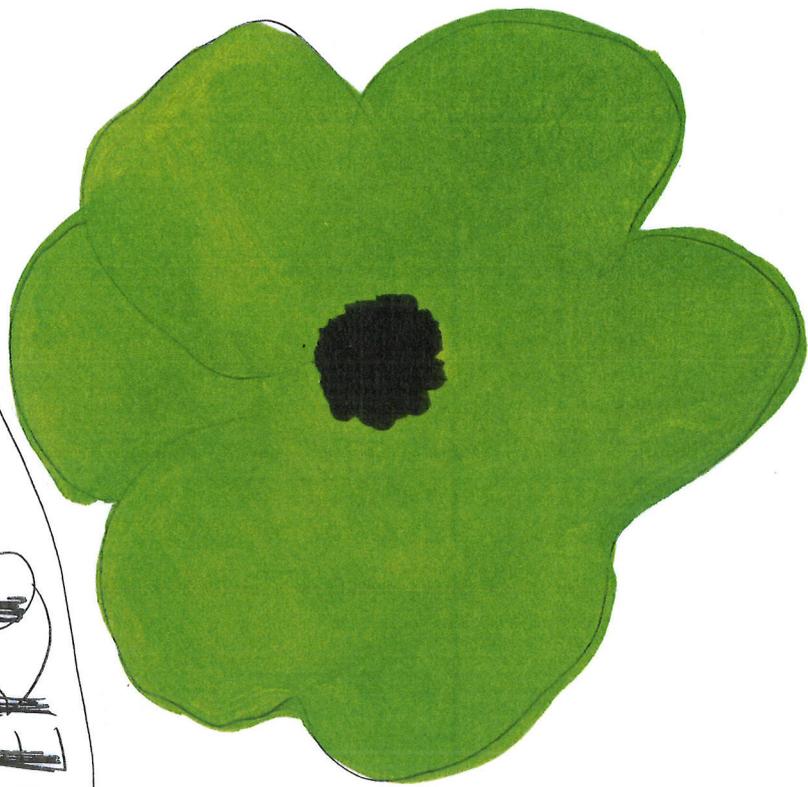


Martini Vibrante
grapefruitsaft. Soda 12.50

Prosecco Zero' si Manu
Sparkling DRY 9.80 / 62.-

 Passion Fruit Cream
grenadine. Passionsfrucht
Limette 14.50



Spargelstöppi mit
Crème fraîche 14.80

Spargelalat mit Olivenöl,
Tomaten, Korbvinaigrette
& Trüffel 22.80

Reiche vom Saibling aus Bremgarten,
Cimette und Anrützi 24.80

Hausfrauen Kopfsalat mit Schnittlauch 15.80

Tatar de boeuf Suisse, Toast, Beurre 23.80/38.-

Avocado. Grevetted msc. Jura Tivoli 23.80/38.-

Weisse Spargeln, Frühling Karffel
& Jura hollandaise 25.-

• Informieren Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten.



THINK OF
NO MEAT

Weisse Spargeln
junge Kartoffeln
Jana hplandarte 35.-

Spaghetti al sugo
di pomodoro
& basilico 24.80



Pane/Burci
Bäckerei gond



LEB POISSON

Norwegisches Krebfilet podium
 Erbsen Risotto mit Morcheln
 Buntes Frühlingsgemüse 52.80

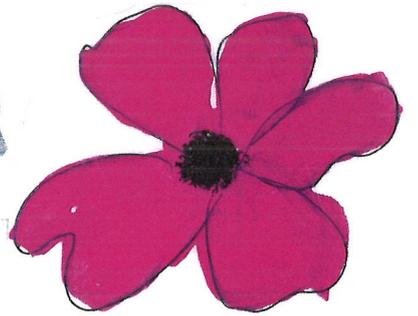
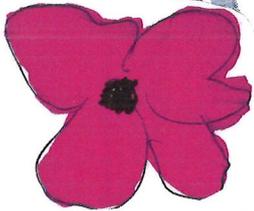
Exbratenes Zanderfilet aus dem
 Lago Maggiore. junge Ofenkartoffeln
 Bunte Krautstiele. Spargelspitzen
 & Sauce beurre noisette 47.80

LEB VIANDE

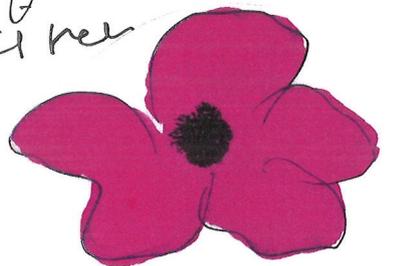
Wine 2000 Tourne d'os de bœuf Saucisson
 Café de Paris. Pommes allumettes
 59.80 / 74.-
 + buntes Gemüseplättli 8.50



”



Für ein Glas Champagner
findet das Leben stets einen
Anlass.

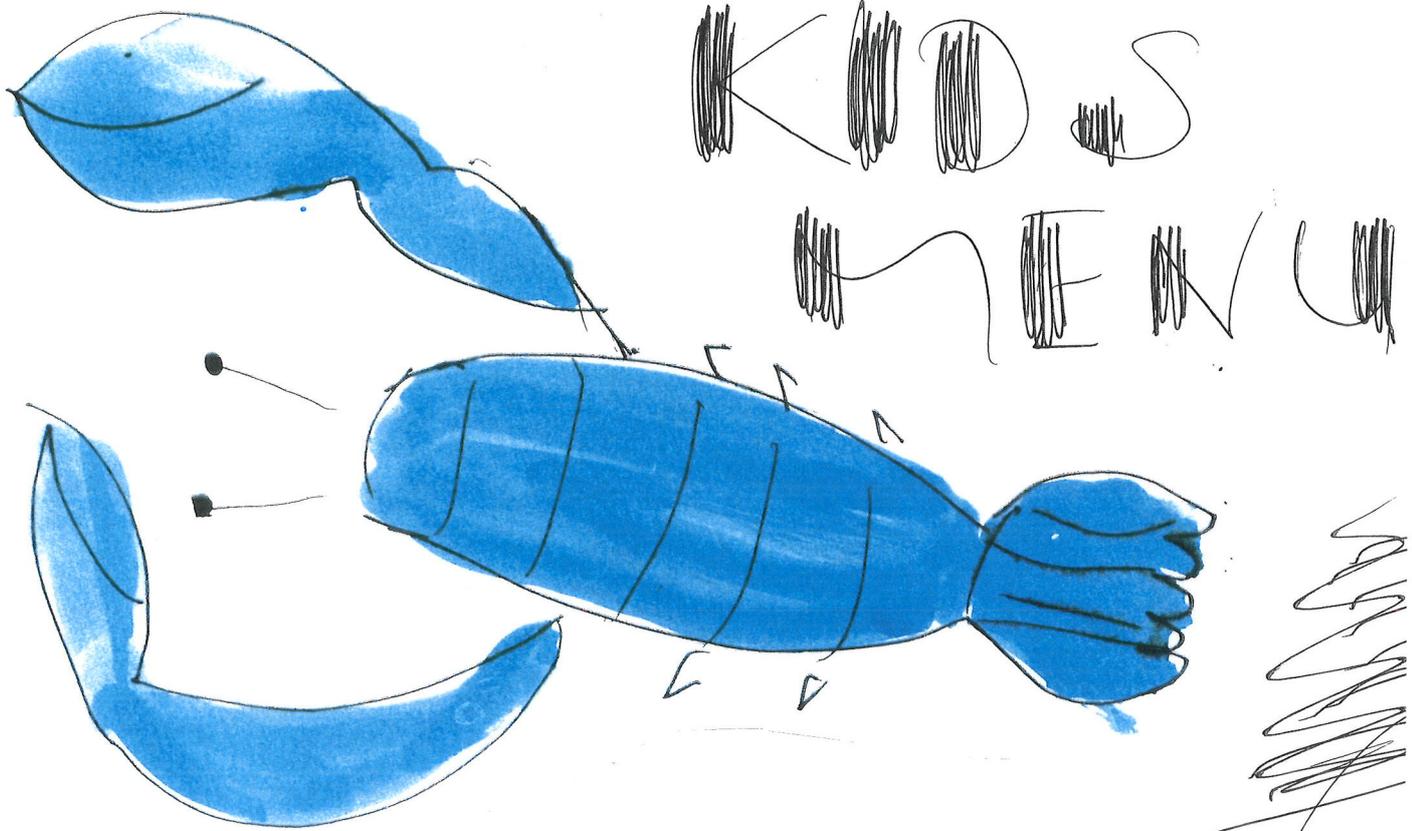


Sei er groß, sei er klein,
Hauptbade golden und
prikkelnd. ”

à votre bonne santé!



Dreierlei vom Alptein -
Poulet aux morilles ✓
Hausgemachte Bärlauch-
gnocchi & Spargeln 52.50
Carré d'agneau aus Island gebraten mit
Ainüthli. Bramatapstent mit Grayere
gratiniert. Kefer & junge Rüebsli 49.-
Scaloppine di vitello alla panna
& Pappardelle 48.- / 56.-



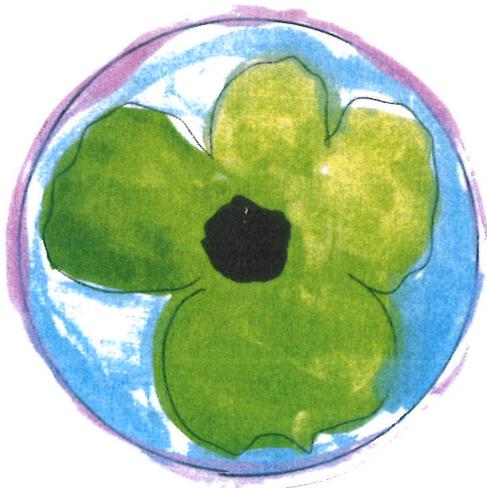
Spaghetti natur mit Butter oder
Tomatensauce 16.50

Egri filet knusper Ci. Sauce Tatar 16.80

Chicken Nuggets 16.80

Kalbschnitzel mit Rahmsauce
und Nudeln 22.-

→ inkl. 1 Kugel glace
zum Ausschneiden in der
Küche.



Küchendienst: Marcus Langes
or: chael Zimmermann

Saatzgeber: Ben Pfaff
Nathaniel Kusi



LEU DESSERT

Romanoff Erdbeeren. Bourbon-
Vanille glacé. Schlagrahm 12.50

Warmer Schoggiwürdel mit
Himbeer Sauce 14.80

Panna cotta & pulis de fruit
du moment 11.-

Mousse au chocolat Edelweiss 9.50

Affogato al caffè 11.-

Glacé: Vanille. Café. Walnuss.
Chocolat 5.50

Sorbets: Walliser Birne. Citron.
Lango. Orange 5.50
Abricot

