






Frühlingsküche mit Spargel 2026

 Weisse Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchschaum		11.00
 Spargelsalat mit weissen und grünen Spargeln, Blattsalat, Cherry-Tomaten, Taggiasca-Oliven und mariniertem Kräuterkäse der Molki Meiringen, an Balsamico-Dressing		19.50
Geräucherter Stör aus Frutigen mit Spargelsalat, Cherry-Tomaten und Taggiasca-Oliven		24.00
 Frühlings-Flammkuchen mit Spargel, Raclettekäse und marinierten, getrockneten Tomaten		24.00
<ul style="list-style-type: none"> dazu Hirsch-Trockenfleisch Hirsch aus der Jagd unseres Kollegen Zeno 		+ 3.00
	½ Portion	
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	18.50	26.50
<ul style="list-style-type: none"> mit Rohschinken 	22.50	34.50
<ul style="list-style-type: none"> mit Rib-Eye-Steak 		49.50
<ul style="list-style-type: none"> mit gebratener Lachsforelle 		38.50
 Hausgemachte lauwarmer Spargelwähe mit Frühlingsalat		19.50
 Hausgemachte Spargel-Lasagne an Kräuterrahmsauce		24.50
Panierte Spargel-Röllchen gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclettekäse, mit Rosmarin-Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise		34.50
Erdbeer-Törtli mit Vanillecrème und Rahm		9.50
Coupe Romanoff – Erdbeeren, Vanilleglace, Rahm		12.50
Portion Erdbeeren mit Rahm		10.50
Tiramisu , natürlich hausgemacht		12.50
Chardonnay Zürichsee AOC Kümin Weinbau / Zürichsee / Schweiz	75 cl	51.00
	10 cl	7.40
Rosé Cheval de Katarzyna Katarzyna Estate / Bulgarien	75 cl	45.00
	10 cl	6.50