

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

CHICORÉESALAT
Orangenfilets

CHICORY SALAD
Orange fillets

oder | or

BURRATA

Rucola | Kirschtomaten
Arugula | cherry tomatoes

oder | or

PASTINAKENCREMESUPPE
Crevetten

CREAMY PARSNIP SOUP
Shrimps

HAUPTGANG MAIN COURSE

DORADENFILET
Rieslingsauce | Wildreis | Junger Zitronenblattspinat

SEA BREAM FILLET
Riesling sauce | wild rice | baby lemon spinach

oder | or

OSTERLAMM-STEW VOM "UELI HOF"
Kartoffelsalat

EASTER LAMB STEW FROM UELI HOF
Potato salad

oder | or

GRÜNES SPARGELRISOTTO
Hüttenkäse

GREEN ASPARAGUS RISOTTO
Cottage cheese

CHEF'S CHOICE

FRÜHLINGSSALAT
Frühlingsgemüse | Pinienkerne

SPRING SALAD
Spring vegetables | Pine nuts

16.-

RINDSTARTAR
Hausgemachte Kräutermayonnaise | Brioche-Toast

BEEF TARTARE
homemade herbs mayonnaise | Brioche toast

24.-

GERSTEN-GEMÜSE MINISTRONE
BARLEY AND VEGETABLE MINISTRONE

22.—

TAGLIATELLE FATTE IN CASA
Ragù alla bolognese

HOMEMADE TAGLIATELLE
Bolognese sauce

26.-

SPIELHOFER FORELLE VOM GRILL
Mangold | Petersilienkartoffeln

GRILLED SPIELHOFER TROUT
Swiss chard | parsley potatoes

38.—

MUOTATHALER KALBSKOTELETT
Kartoffelstock | Frühlingsgemüse

MUOTATHALER VEAL CHOP
Mashed potatoes | spring vegetables

55.—

GEGRILLTER RAUCHTOFU
Bulgursalat | Kichererbsensalat | Macadamia Harissa

GRILLED SMOKED TOFU
bulgur chickpea salad | macadamia harissa

36.—

TARTELETTE
Rhabarber | Vanille | Schokolade

TARTLET
rhubarb | vanilla | chocolate

18.—

MO - SO | 06 April bis 12 April | 12.00 - 14.00 UHR

MO - SUN | 06 April to 12 April | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

inkl. ein Glas Wein, 0.5l Wasser & ein Kaffee

incl. one glass of wine, 0.5l water & one coffee

54.—

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

All prices incl. 8.1 % VAT.