

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

GEMISCHTER BLATTSALAT
Frühlingsgemüse

MIXED LEAF SALAD
Spring vegetables

oder | or

COUSCOUS

Garnelen
Prawns

oder | or

SPARGELSUPPE
Hüttenkäse

ASPARAGUS SOUP
Cottage cheese

HAUPTGANG MAIN COURSE

LACHSFILET
Blattspinat | Jasminreis | Rieslingsauce

SALMON FILLET
Spinach | jasmine rice | Riesling sauce

oder | or

KALBSBRATEN
Kartoffelstock | Grünen Bohnen

ROAST VEAL
Mashed potatoes | green beans

oder | or

CANNELLONI

Ricotta | Spinat
Ricotta | spinach

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

SA | 09.Mai | 12.00 – 14.00 UHR

SA | 09.May | 12.00 - 14.00 PM

inkl. ein Glas Wein, 0.5 l Wasser & ein Kaffee
incl. one glass of wine, 0.5 l water & one coffee

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

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.—

54.-

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.
All prices incl. 8.1 % VAT.