



VERKLEINERTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Frühlingshafter gemischter Salat
an unserem Hausdressing
garniert mit Brotwürfeli, Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch



CHF 11.50

auf Wunsch:
zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
+ CHF 6.–



oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst
+ CHF 5.–



Büffelburrata von der Bergkäserei Marbach
auf einem marinierten Spargelsalat
serviert mit einer Tomatenvinaigrette
garniert mit gerösteten Macadamianüssen
vegetarisch, glutenfrei

CHF 19.50

Cremiges vom heimischen Bärlauch
garniert mit getrockneten Alpenblüten
und Schangnauer Chäserei Nidle

ohne Ochschwanzpraline CHF 15.–
mit Ochschwanzpraline CHF 17.50

HAUPTGÄNGE

Duo vom hiesigen Rind

Rosa gegartes Schweizer Flat Iron Steak und geschmortes Short Rib
an einem Barbecuejus
dazu reichen wir Emmentaler Dinkelrisotto und gebratenen grünen Spargel

CHF 42.–

Am Knochen gegartes Kotelett vom heimischen Kalb

an einer Morchelrahmsauce
dazu reichen wir gebackene Kartoffelwürfel,
geschmorte Fingerrüebli und eine Erbsenmousseline
glutenfrei

20 Minuten Zubereitungszeit

CHF 54.–

Gebratenes Filet vom Swiss Lachs

an einer Citrus Beurre blanc
dazu reichen wir Quetschkartoffeln,
gebratenen grünen Spargel und eine Kohlrabimousseline
glutenfrei

CHF 42.–

Zweierlei vom Spargel
verfeinert mit brauner Butter
an einer Sauce hollandaise
dazu reichen wir neue Kartoffeln
Portion à 400g
vegetarisch, glutenfrei

CHF 38.–

auf Wunsch:
Zusätzlich mit einem rosa gebratenen Entrecôte vom heimischen Rind

+ CHF 10.00

Hausgemachte Süsskartoffelgnocchi
serviert mit heimischem Bärlauch und Rucola
dazu reichen wir süss-saure Radieschen, Schweizer Buchenpilze
und geröstete Pinienkerne
vegan, laktosefrei

CHF 38.–