

Vorspeisen, Suppe

	CHF
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen an Hausdressing	12
- mit hausgemachten Croutons (G) und gerösteten Kernen	14
- mit eingelegten Tomaten und Oliven	16
Rindstatar mit Cognac verfeinert dazu Toast und Butter (G/L)	22 / 33
Gebratene Foie gras mit Rhabarber Chutney und Brioche (G/L)	27
Pouletkraftbrühe mit Soja verfeinert und Champignons	12

Hauptgänge

Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Spinat und jungen Kartoffeln (G/L)	45
Gambas und grüner Spargel sautiert mit leicht scharfen, schwarzen Taglierini «Asia Style» (G/L)	36
Zander-Knusperli mit jungen Kartoffeln und Blattspinat, oder mit Salat (G/L)	34
Schweizer Rindsfilet gebraten mit grünen Bohnen und Polenta oder Pommes Frites (L)	54
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Pommes Frites oder mit jungen Kartoffeln (G/L)	44

Spargelgerichte

Lauwarmer Spargelsalat mit gebackenem Fetakäse, Tomaten und Radieschen	18
Spargelcremesuppe (L)	12
Spargelrisotto mit gebratenem grünen Spargel (L)	26
Portion Spargel 250g mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln (L)	28
+ Rohschinken	+10
+ gebratene Pouletbrust	+13
+ gebratener Swiss Alpine Lachs	+15

Unsere Spargeln beziehen wir vom Spargelhof Gisler in Flaach

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20
Vegetarischer Flammkuchen mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	23

Das Dessertangebot finden Sie auf der Rückseite

Desserts

Joghurt Parfait mit Beerensauce (L)	10
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Apfelkompott und Apfelsorbet (G/L) (Zubereitungszeit 15 Minuten)	14
Wähe nach Tagesangebot (G/L)	
Diverse Glaces Preise pro Kugel (G/L) Vanille, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Kaffee, Amarena, Kokosnuss (vegan)	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel (G) Zitronen, Cassis (L) , Mango, Blutorange (L), Passionsfrucht-Ananas	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50

Coupes

	CHF
Hirschen Eiskaffee (G/L) 3 kleine Kugeln Kaffeeglacé mit Kaffee-Sirup, Schlagrahm, Schokoladen-Mocca-Bohnen und Hüppe	12
Coupe Dänemark (G/L) 3 Kugeln Vanilleglacé, Schokoladensauce, Schlagrahm, gehobelte Mandeln und Hüppe	9 13
Nussknacker (G/L) 1 Kugel Vanilleglacé, 1 Kugel Schokoladenglacé und 1 Kugel Baumnussglacé, karamellisierte Baumnüsse, Caramelsauce, Schlagrahm und Hüppe	9 13
Coupe Rhabarber (G/L) 3 Kugeln Vanilleglacé, Rhabarberkompott, Erdbeersauce, Schlagrahm und Hüppe	11 14
Sorbet Campari (G/L) 1 Kugel Blutorangensorbet, 4 cl Campari und Hüppe	12
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglacé übergossen mit Espresso	7

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen werden vermerkt)
Foie Gras: Frankreich
Herkunft Fisch:
Egli und Lachs aus Zucht, Herkunft Schweiz
Gambas aus Zucht, Herkunft Vietnam
Zanderknusperli aus Wildfang, Herkunft Deutschland / Russland

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid und fragen Sie nach unserer allergenen Speisekarte.
G = Gluten L = Laktose
Grundsätzlich kann jedes Glacé Spuren von Weizen enthalten, deshalb sind alle unsere Glaces mit Gluten deklariert.

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.