



Appetizer  
Brot vom Eigenbrötler  
Gesalzene Butter

## DEGUSTATIONS MENU

Es gilt zu beachten, dass das Menu ausschliesslich für den ganzen Tisch  
und nur am Abend serviert wird.

Die verschiedenen Gänge können auch als Vegetarisches Menu bestellt werden.

Swiss Black Angus Siedfleischterrinen / Lobster / Passionsfrucht vinaigrette / Kräuter

---  
Zanderfilet Lago Maggiore / Bärlauchkruste / Safransauce / Ratatouille

---  
Weisser Badischer Spargel / Sauce Hollandaise / Kräuterseitling

---  
Swiss Farmer Kalbs-Hohrücken / Kalbsknusperli / Eierschwämmli / Rübligemüse

---  
Käse vom «Chäs Barmettler» / Tessiner Feigensenf

---  
Felchlin Grand Cru Schokoladenmousse / Granny Smith  
Yuzu / Kondensmilch-Karamell / schwarzer Sesam

4 Gänge 110

5 Gänge 125

Kinder 50 %

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS



## ABENDKARTE FRÜHLING 2024

Für den normalen Hunger empfehlen wir 2 - 4 Gerichte pro Person

Tomaten-Avocadosalat «Caprese» / Basilikum / Vinaigrette / 24

---  
Gewürzlachs / Spargelsalat / Vinaigrette / Bärlauch / Joghurt / 28

---  
Swiss Black Angus Siedfleischterrinen / Lobster / Passionsfrucht vinaigrette / Kräuter / 36

---  
Nüsslisalat / Speck / Ei / Sbrinz / 20

---  
Hummersuppe / Krustentier ragout / 22

---  
Spargelcremesuppe / Morchel / Spargel ragout / Croutons / 20

---  
Bauch vom Kräuterschwein / Zitronengras / asiatischer Gemüsesalat / 26

---  
Weisser Badischer Spargel / Sauce Hollandaise / Kräuterseitling / 36

---  
Bretonischer Wolfsbarsch / Sauce Hollandaise / Spargel / Mandeln / 50

---  
Swiss Farmer Kalbs-Hohrücken / Kalbsknusperli / Eierschwämmli / Rübligemüse / 48

---  
Swiss Black Angus Rindsfilet / Bärlauchkruste / Frühlingsgemüse / Rotweinjus / 58

---  
Pochiertes Landei / gebackene Zucchettiblüte / Eierschwämmli / Spargel / Bärlauchsauce / 44

## BEILAGEN

Pommes Frites / neue Kartoffeln / Pilaw Reis / saisonaler Salat / 8