

## VORSPEISEN

Lauwarmer Spargelsalat mit Ricotta Praline und Pinienkernen auf frischen Löwenzahnblättern an Bärlauch-Vinaigrette	16.00
Kokos-Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Walnüssen dazu vietnamesische Frühlingsrolle mit Poulet und Gemüse gefüllt	13.00

## HAUPTGÄNGE

Frühlingsalat Bowl mit Ei auf warmem Venere-Reis dazu Spargelstücke, hausgemachte Feta Praline, Radisli Mix an einer Bärlauch-Vinaigrette	25.00
Orecchiette an Erbsen-Zitronensauce mit frischem Mönchsbart, geräucherte Peperonistücke und cremigen Risottokugeln	26.00
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken von unserem Metzger Stutzer und Flüeler mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	28.00
Cordon Bleu gefüllt mit Bärlauch-Rahmkäse und Bündner Rohschinken mit Pommes frites und Tagesgemüse	35.00
Schweinsfiletgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und grilliertem Spargel	36.00
Gebratene Kalbsleberli mit Speckstreifen an Salbeijus Butterrösti und Frühlingsgemüse	37.00