

# 1291 Eidgenuss pur

Dieses Menü ist eine Lobes-Lied an die Schweizer Küche. Wir wollen traditionelle Schweizergerichte und Produkt neu interpretieren und Ihnen die Chance geben, die Schweizerküche neu zu entdecken. Also machen Sie sich auf den kulinarischen Weg der Schweiz.

## *Bärlauchcremesuppe*

mit Belperknolle

( CHF 12.50 )

\*\*\*\*

## *Hausgemachte Chili-Schweinswürstchen*

im Brotteig und Rahm-Lauch

(CHF 28.50)

\*\*\*\*

## *Hausgemachte Zwetschgenstein-Amaretto Glace*

auf Erdbeersalat

(CHF 12.50)

Menü komplett 49.50

## *Vorspeisen*

Spargelcremesuppe mit Kresseschaum	9.50
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit Tartar-Sauce	9.50
Tête de Moine-Rohschinken-Mousse auf Spargelsalat	12.50
Kleine Portion Spargeln dazu Sauce Hollandaise oder Vinaigrette	17.50
Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat French, Balsamico- oder Italienne – Dressing nach Ihrer Wahl.	10.50

## *Hauptgerichte*

SCHWARZENBERGER PFANNENSTEAK (250g)	35.50
Schweins – Steak. mit Pilzen, Speck, Kräuterbutter, Röstikroketten, Gemüse	
Rinds-Entrecôte – 300 Gramm	44.50
mit Preiselbeer-Nussbutter dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	
Geschmorter Kaninchenschenkel	29.50
an Chipolotti-Sauce mit Polenta-Strudel und Frühlingsgemüse	
Schweins Schnitzel , Champignonrahmsauce, Butternudeln, Gemüsevielfalt	29.50
Schweins Cordon bleu, Pommes – Frites, Gemüsevielfalt	32.50
Kalbs-Leber Kräutersauce mit Zwiebeln, Knoblauch und knuspriger Butterrösti	34.50
Hausgemachte Ricotta-Bärlauch-Tortellini an Proseccosauce	28.50
Gebratenes Schwarzenberger Forellenfilet an Bärlauchsauce und Gemüsereis	34.50
Fitness Teller, Pouletbrüstli reichlich garniert mit diversen Salaten	25.50
Spargelgratin Schinkenstreifen, Zwiebeln, Knoblauch Rahmsauce und Käse überbacken	26.50