



## Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
<b>Salat «Prima Vera» mit Radiesli, gehacktem Ei</b>	14.50	20.50
Frühlingszwiebeln, Kerne und Holunderblüten-Dressing (ohne Ei )		
<b>Grüne Spargelcrèmesuppe</b>	11.50	
mit Rahm	plus 1.80	
<b>Gratinierter Ziegenkäse mit Rhabarber-Apfelchutney</b>	16.50	
<b>Escargots «Café de Paris»</b>	15.50	
6 Burgunderschnecken im Pfännli, überbacken mit Kräuterbutter		
<b>Schwammerl-Bruschetta mit Schnittlauch</b>	16.00	24.00
gedünsteten Mischpilzen und Zwiebeln auf getoastetem Brioche		

## Frühlingserwachen

	kleiner	Hauptgang
<b>Spargeln nach Berner Art</b>		31.00
Weisser Spargel mit gehacktem Ei, Brotbröseln, Butter und Belper Knolle		
<b>Portion weisse Spargeln mit einer Sauce nach Wahl</b>		28.00
Sauce Hollandaise   zerlassene Butter   Limonen-Holunderblütenvinaigrette		
<b>Beilagen dazu</b>		
kleines paniertes Kalbsschnitzel	15.00	
80 Gramm Rauchlachs	12.00	
80 Gramm Bresaola (Italien)	12.00	
80 Gramm Beinschinken	6.50	
<b>Spargel-Risotto</b>	25.00	29.00
Weissweinsrisotto mit Spargelstückli und Grana Padano		
<b>Ramser-Gnocchi</b>	25.00	29.00
Bärlauch-Gnocchi mit Spinat, Baumnuss-Butter und Belper Knolle		
<b>Kalbs-Tafelspitz mit Markknochen, Apfel-Meerrettich</b>		45.00
mit Röst-Erdäpfeln (Rösti), Rahmspinat und Fleischsuppe		
<b>Lammfilet «Chimichurri»</b>		36.00
serviert mit buntem Gemüse (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		
<b>Geschmorte Kalbsbrust aus dem Seetal im Freiamt</b>		34.00
an Cremolatajus und Spargelrisotto		
<b>Cordon Bleu «Asparagi» mit buntem Gemüse</b>		39.50
Schweinschnitzel «Grand Cru» gefüllt mit Spargelstückli, Rohschinken und Alpkäse (bestellen Sie Ihre Beilage zusätzlich separat dazu)		
<b>SwissPrim Entrecôte mit Bärlauch-Hollandaise</b>		43.00
serviert mit buntem Gemüse (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		

### Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites oder Allumettes	6.50	Weissweinsrisotto	6.50
Nudeln oder Reis	5.00	Rösti oder Rahmspinat	8.50
Gemüse	10.00	Salzkartoffeln	5.00

glutenfrei

vegetarisch

laktosefrei

vegan

# Herzlich willkommen im



## Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
<b>MAD Grüner Veltliner</b> DAC Leithaberg, Burgenland, Österreich	7.50	52.50
<b>Harmonie</b> APC Domaine Vincet Chatelain, Pouilly-Fumé sur Loire, Frankreich Sauvignon blanc	9.00	63.00
<b>Humagne Rouge</b> AOC, Jean-René Germanier, Belle Vallée, Wallis, Schweiz	9.00	63.00
<b>L'INVIDIO Bolgheri 2019</b> DOC Podere7ette, Bolgheri, Castagneto, Toscana, Italien Bordeaux-Style - Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc	9.50	66.50
<b>Monolith 2020</b> Biowein von Francisca und Christian Obrecht, Jenins, Bündner Herrschaft, Schweiz Blauburgunder		98.00

## Apéros mit und ohne \*Alkohol

<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		11.00
<b>Hugo-Lino*</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.80
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
<b>Apero-Lino*</b>	Ginger Ale, alkoholfreier Azzurio, Eis, Orangenscheibe		9.80
<b>Campari Spritz</b>	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
<b>Ingwerer</b>	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80
<b>Ginger Bowle*</b>	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette, Ingwerscheibe		9.80
<b>Sunset*</b>	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
<b>Prosecco</b>	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
<b>Cüpli Champagner</b>	Laurent Perrier	1 dl	14.80
<b>Kir Royal</b>	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80