

Aktuell aus der Küche

Cordon-Bleu der Woche

SCHWEINS-CORDON-BLEU "HEXE" Fr. 32.50
mit Schinken & würzigem Rote Hexekäse gefüllt
Pommes-Frites & Gemüsebouquet

FRISCHE TAGLIATELLE MIT SPARGELRAGOUT Fr. 25.50
mit weissen & grünen Spargeln, Cherrytomaten & Frühlingszwiebeln

GEBRATENER SAIBLING AUF SPARGELRAGOUT Fr. 32.50
mit weissen & grünen Spargeln & Cherrytomätli, Tagliatelle

FRISCHE WEISSE SPARGELN AUS FLAACH Fr. 32.50
mit hausgemachter Sauce Hollandaise, neue Bratkartoffeln

2 PANIERTE KALBSSCHNITZEL Fr. 42.50
mit frischen weissen Spargeln, neuen Kartoffeln,
und mit hausgemachter Sauce Hollandaise

KALBSSCHNITZEL MIT MORCHELRAHMSAUCE Fr. 39.50
Frische Tagliatelle & Gemüsebouquet

Dessert Wochenhit

Hausgemachte Öpfelchüechli Fr. 12.50
mit Vanillesauce & 1Kugel Zimtglace

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Yvorne AOC "Clos du Rocher" 2015 75 cl Fr. 52.50
Obrist Vins S.A. , Vevey pro dl Fr. 7.50
Ein äussert beliebter fruchtbetonter Weisswein, vollmundig, rassig, mit Finesse!

Rosé du Valais AOC "Flambarde" 50 cl Fr. 25.50
Obrist Vins S.A. Vevey pro dl Fr. 5.50

Barolo DOCG "Bricco Luciano" 2010 75 cl Fr. 62.50
Silvio Grasso, La Morra, Piemont pro dl Fr. 8.80
Trauben: 100% Nebbiolo (Gold Expovina)
Grosse Eleganz mit weichen Tanninen, sehr voll, kräftig & vielschichtig!