



Darf es zum „Anstossen“ ein Cüpli von unserem
Tessiner Charme Spumante brut sein CHF 7.80,
oder ein Glas Weiss-Wein?



Roero Arneis DOCG 2015
Paola Sordo – Piemont, Italien

Traubensorten: Arneis

Der Wein ist brillant klar, körperreich und mit einer speziellen kühlen Frische ausgestattet. In der Nase Aromen von gelben Früchten, unterlegt von Zitrustönen und feiner Kräuterwürze.

1,0 dl Fr. 6.00
7,5 dl Fr. 42.00



ISELIS Nasco di Cagliari DOC 2015

Antonio Argiolas – Sardinien, Italien

Traubensorte : Nasco, Vermentino

Feiner Duft nach Melone und Blumen. Am Gaumen tief, cremige Textur großzügig und frisch. Ein köstlicher Weißwein von Argiolas aus überwiegend Nasco mit einem kleinen Teil Vermentino.

1,0 dl Fr. 7.00
7,5 dl Fr. 49.00



Chianti Classico Riserva DOCG 2009

Villa Medici - Toskana, Italien

Traubensorten: Sangiovese

Schönes Rubin-Granat. Sehr intensives Bouquet mit Aromen von Lavendel, Pilzen und Minze. Gut strukturiert im Gaumen mit würzigen Noten und einem Hauch von Vanille. Markante Tannine, langanhaltend. Volle Aromatik bis zum Schluss.

1,0 dl Fr. 7.00
7,5 dl Fr. 49.00

« Schmetterling-Wein »



DON JACOBO viticultura ecológica
Rioja DOCa 2015

Bodegas Corral – Rioja, Spanien

Traubensorte : Mazuelo, Tempranillo

Tiefrote Farbtöne, Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis und reifen roten Beeren – Vollmundig und von mittlerem Säuregehalt, ein ausgewogener und runder Wein.

1,0 dl Fr. 6.50
7,5 dl Fr. 45.00



Unsere Auswahl an Ostern

Vorspeise:

Rauchlachsroulade begleitet von Blattsalaten
an leichter Bärlauch-Dressing 12.00
Kleiner gemischter Salat 10.00
Grüner Blattsalat an Haus-Dressing 9.00

Menu 1 39.00

Spargelschaumsüppchen mit Blätterteig-Fleuron

Kalbsrollbraten aus dem Ofen mit Bratenjus
Neue Kartoffeln und Gemüse-Garnitur

Menu 2 42.00

Spargelschaumsüppchen mit Blätterteig-Fleuron

Harmonie von Rotzunge und Salm
auf Spargel-Risotto und Gemüse-Garnitur

Dessert im Menu inklusive

Wählen Sie aus unserer Vitrine Ihr Dessert aus:
Hausgemachte Erdbeertorte, Caramel-Flan, Schoggi-Chüechli, Frucht-Wähe, oder wenn Sie möchten, dürfen Sie gerne zwei Kugeln Movenpick-Glacé nach Ihrer Wahl bestellen.
Käse-Auswahl

Teller-Gerichte an Ostern

Chef-Cordon-bleu (Rohschinken & Brie-Füllung) CHF 34.00
Pommes frites und Gemüse-Garnitur

Kalbsschnitzeli an Pilzrahmsauce CHF 29.80
Nudeln und Gemüse-Bouquet

Lamm-Entrecôte im Mohnmantel CHF 34.80
an Erdbeer-Pfeffersauce mit Spargel-Risotto

Sämiges Spargel-Risotto CHF 26.80
mit Gemüse und Parmesan

Fitness-Teller

pan. Schweinsschnitzel CHF 27.80
garniert mit diversen Salaten

zartes Pouletbrüstchen CHF 27.80
garniert mit diversen Salaten

Fisch-Knusperli (Merlan-Filets) CHF 27.80
garniert mit diversen Salaten

Bunter Salat-Teller mit Ei CHF 18.00
an Haus-Dressing

Wurstsalat mit Pommes frites CHF 18.50
Portion Pommes frites CHF 7.00



Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Preise inkl. MwSt