

Sonntag, 24. Mai 2026

Pfingstmenu

Souvignier Gris 2025

Seyval Blanc & Zähringer
Markus Held, Ottoberg, Weinfeldten TG

10 cl CHF 11
75 cl CHF 67

Pinot Noir Rosé 2024

Pinot Noir, Roman Rutishauser,
Weingut am Steinig Tisch, Thal SG

10 cl CHF 10
75 cl CHF 65

Garanoir Barrique 2023

Weingut Weidmann, Regensberg, ZH

10 cl CHF 13
75 cl CHF 87

Moscato d'Asti 2025

Saracco Paolo IT

10 cl CHF 10
37.5 cl CHF 31
75 cl CHF 52

Huus Iste

40 cl CHF 6.30

Spargelterrinen im Rohschinkenmantel Zupfsalat, Kumquats

*Terrine d'asperges au jambon cru
salade, kumquats*

*Asparagus terrine with cured ham
salad, kumquats*

CHF 24

Erbsen-Minzesuppe

Soupe de petits pois à la menthe

Pea and mint soup

CHF 14

Mangosorbet

Sorbet à la mangue

Mango sorbet

CHF 4

Kalbshohrücken Morchelrahmsauce

Tagliolini, saisonales Gemüse

*Selle de veau avec sauce aux morilles à la crème
tagliolini, légumes de saison*

*Veal loin with morel cream sauce
tagliolini, vegetables of the season*

oder

Gebratenes Goldbrassenfilet Tomaten-Basilikumschaum Chorizorisotto, Broccoli

*Filet de dorade rôti, mousse à la tomate et au basilic
risotto au chorizo, brocoli*

*Fried fillet of sea bream, tomato and basil sauce
chorizo risotto, broccoli*

CHF 45

Holunderblütenparfait Rhabarberkompott, Haselnusscrumble

*Parfait aux fleurs de sureau
compote de rhubarbe, crumble aux noisettes*

*Elderflower parfait
rhubarb compote, hazelnut crumble*

CHF 15

**Menu komplett CHF 98
mit Weinbegleitung CHF 153**

Rohschinken, Kalb CH | Goldbrasse GR

🌿 glutenfrei | 🥛 lactosefrei | 🌱 vegan | 🥗 vegetarisch