

Klassiker à la Carte

Frühlings-Blattsalat

an Orangen-Miso-Dressing,
mit weissen eingelegten Spargeln
und gerösteten Mandeln

17

Optional:

mit gebratener Riesenkrevette
und Frühlingszwiebeln +6

Rindscarpaccio

mit Rucola, Sbrinz, Wachtel-Ei,
eingelegten Pioppino-Pilzli und Senfkörner,
Brunnenkresse-Mayo und rotes Zwiebel-Gel

25

Quinoa-Gemüse-Tätschli (vegan)

auf Pastinaken-Randen-Stampf
mit Bärlauch-Pesto und
knusprigem Mais

37

Gebratenes

Bremgartner Lachsforellenfilet

mit Sauce Hollandaise,
Orangen-Fenchel und Bratkartoffeln

47

Gebratenes

Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter
überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln
und Saisongemüse

180 gr. / 54

120 gr. / 48

Alpstein-Poulardenbrust

mit Nuss-Füllung
(Mandeln, Hasel- und Walnuss)
angerichtet auf Blutorangen-Risotto,
Orangenfilets und Broccoli-Röschen

43

Mittagsangebot

Tagessuppe

Apfel-Selleriesuppe
mit Walnüssen und Rahm

9.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat
an Hausdressing
mit Brotcroûtons

9.50

Tages Fleisch

Lammgeschnetzeltes
an grüner Pfeffersauce
mit Rotkraut und Fächer-Kartoffeln

34

Tages Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet
auf Noilly Prat-Zitronensauce
mit Rahm-Spinat und Basmatireis

33

Tages Vegi

Fregola Sarda
mit Bärlauch-Pesto
und Krautstiel

26

Tages-Dessert

Passionsfrucht-Himbeerschnitte
mit Pistazienglace

9.50

Wein-Empfehlung

Edition Emma rot 2019
Roland Lenz, Uesslingen
8.50 dl / 58 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.