



FÜHLEN SIE SICH IN UNSERER GEMÜTLICHEN ATMOSPHÄRE HERZLICH WILLKOMMEN & DEN GANZEN ABEND WOHLUMSORGT. WIR BIETEN IHNEN EINE EHRliche KÜCHE, MIT SAISONALEN & WENN IMMER MÖGLICH, MIT LOKALEN QUALITÄTSPRODUKTEN. DER ACHTSAMKEIT IM UMGANG MIT DEN RESSOURCEN & DAS WISSEN DERER HERKUNFT IST UNS EIN GROSSES ANLIEGEN!

***DESHALB VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH FLEISCH & MEERESTIERE,
DIE OHNE ANTIBIOTIKA ODER LEISTUNGSFÖRDERER AUFGEZOGEN WERDEN!***

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN WOHLVERDIENTEN ABEND IN GESELLIGER RUNDE
MIT VIEL FREUDE & KULINARIK!**

MONATS SPECIAL'S IM APRIL & MAI

VORSPEISEN	VEGI	SPARGEL-RIESLING-SUPPE MIT SPARGEL-EINLAGE FRISCHE SPARGELSUPPE RIESLING BADISCHE SPARGELSPITZEN RAHMHAUBE	16
	VEGI	PANNA COTTA VOM WEISSEN SPARGEL MIT BÄRLAUCHÖL & SPARGELSALAT PANNA COTTA VOM BADISCHEN SPARGEL PARMESAN-KRÄUTER-CRACKER SPARGELSALAT VOM GRÜNEN PFÄLZER SPARGEL TOMATEN-RADIESCHEN-VINAIGRETTE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN	24
HAUPTGÄNGE		BADISCHER, WEISSER SPARGEL MIT HOLLANDAISE-ESPUMA MIT GEKOCHTEM SCHINKEN SERVIERT MIT SCHWEIZER ALPEN-LACHS AUS LOSTALLO	46 58
	VEGI	WILDSPARGEL-RAVIOLI MIT NUSSBUTTER & GRÜNEN SPARGELSTÜCKEN RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA & WILDSPARGEL ZERLASSENE NUSSBUTTER PARMESAN PIEMONTESEER HASELNUSS-SPLITTER (AUF WUNSCH OHNE) GRÜNER SPARGEL	38

MONATS-DESSERT

DESSERT	TOGGENBURGER SCHLORZIFLADEN MIT DÖRRBIRNEN-SCHAUM (nur im April) BIRNEN-RAHM-MOUSSE AUF ZUCKERTEIG DÖRRBIRNEN-SCHAUM DÖRRBIRNENSTÜCKE	16
---------	---	----

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN, WIR BERATEN SIE GERNE!
ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. GESETZL. MWST