

**... zum Einstieg in die Gaumenfreuden ...**

Grillierte Dorade mit Dreierlei vom Spargel und Gemüsevinaigrette	19.00
Saiblingstatar mit Süss-Saurer Gurke, eingelegtem Ingwer und Thaispargeln	18.00
Zweierlei von der Wachtel mit Spargel-Panna Cotta, Orangencreme, Morcheln und Brunnenkresse	23.00
Portion Spargeln	16.00
mit Kochschinken	19.00
mit Müheler Landrauchschinken	24.00
<i>Dazu servieren wir Ihnen eine hausgemachte Sauce Hollandaise</i>	
Knackiger Blattsalat mit Hausdressing, gehacktem Ei, mit Landrauchschinken und Pfefferknusper	16.00

**... seidig, samtig, schaumig ...**

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe und Knusper	11.00
Suppe von jungem Bärlauch mit gebratener Riesenkrevette	13.00
Geflügel-Consommé mit Wachtelcrêpes	12.00

**... fleischlose Köstlichkeiten ...**

Spargel-Crêpes mit hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	34.00
Cremiges Spargelrisotto mit frischem Bärlauch und Morcheln	29.00

**... aus See, Fluss & Meer ...**

Zanderfilet an Hollandaise mit Bärlauch-Kartoffelstock und grünen Spargeln	33.00
Seezungenfilet im Pankomantel mit Sweet-Sour-Sauce, Reis und Asiagemüse	41.00

**... von der Weide ...**

Geschmorte Lammschulter an Rotweinsauce mit Cremiger „Bramata“ und Frühlingsgemüse		34.00
Rosa Entenbrust mit unserem beliebten Fried Rice und knusprigen Shiitake-Pilzen		35.00
Australisches Rindsfilet an Barolojus mit hausgemachtem Blätterteigkissen, Pilzen und Frühlingsgemüse	160 gr 49.00	200 gr 56.00

*Gerne servieren wir Ihnen die Hauptgerichte auch mit Spargeln, neuen Kartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise* *Aufpreis 6.00*

Kalbsnierstück „flambé“ mit Neuen Kartoffeln, frischen Spargeln und hausgemachter Hollandaise	160 gr 48.00	200 gr 55.00
---	-----------------	-----------------

## ...bärenstarke Klassiker...

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit feinen Kräutertagliatelle	39.00	44.00
Kalbs-Cordon bleu „Bären“ mit Bauernschinken und gereiftem Greyerzer serviert mit Pommes frites und Marktgemüse		45.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachter Butterrösti		39.00

**... die süsse Verführung ...**

Joghurtmousse mit Himbeerespuma  
und Honig-Kräutersorbet 15.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Mangosorbet und Passionsfrucht 15.00

Janina's Karamelköppli mit geschlagenem Rahm  
und Früchten 14.00

Kleine süsse Überraschung aus der Küche 5.00

**Glacekugeln 3.00**

Vanille Erdbeer  
Mocca Caramel  
Schoggi Stracciatella

**Sorbetkugeln 3.00**

Zitrone Mango  
Birne Apfel  
Zwetschge Himbeer

**... oder lieber Käse ...**

Auserlesene Käse von Rolf Beeler mit Früchtebrot 15.00

## Unsere Lieferanten

Comestibles	Fideco Murten
Fleisch	Strässle Suhr Traita fina Lenzburg
Fisch	August u. Sonja Nadler Biofischzucht Nadler AG Rohr Fideco Murten Bianchi
Gemüse	Gemüse Forster Christian Fischer Suhr
Käse	Rolf Beeler/Susanne Klemenz
Konfekt	Hausgemacht
Kolonialwaren	Scana Dübendorf
Rindsfilet:	Australien*
Rindsfiletspitzen:	Irland
Kalbsfleisch:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Landrauchschinken:	Schweiz
Wachtel:	Frankreich
Entenbrust:	Frankreich
Saibling:	Island
Dorade:	Türkei (Global get)
Zander:	Polen
Crevetten:	Vietnam
Seezunge:	Niederlande

\*kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein

**Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 7.7% MwSt.**