

netts am Abend

Vorspeisen Empfehlung	28
Thunfisch Tataki und -tatar mit Orangen-Chicorée und Wasabicrème <i>Tuna tataki and tuna tartar with orange chicory and wasabi cream</i>	
Suppenkreation	18
Spargelsuppe mit Mostbröckli <i>Asparagus soup with smoked dried beef</i>	
Fischteller	48
Tagesempfehlung unseres fangfrischen Fisches <i>Daily fish recommendation</i>	
Künstlerteller	48
Tagesempfehlung <i>Daily meat recommendation</i>	
Dessert Empfehlung	16
Rhabarber Variation mit Joghurtglace <i>Variation of rhubarb with yogurt ice cream</i>	

Wählen Sie aus den einzelnen Gängen Ihr Menu – auf Wunsch auch mit Weinbegleitung

Compose your own menu – on request with wine pairing

Menupreise	Menu prices	mit Weinbegleitung / with wine pairing
3 Gang	3 course menu	82
4 Gang	4 course menu	93
5 Gang	5 course menu	109

Vegetarisch 	34
Risotto mit Rheintaler Spargel <i>Risotto with regional asparagus</i>	
Vegan 	35
Grünes Thaicurrygemüse mit Basmatireis und gerösteten Erdnüssen <i>Green Thai curry with vegetables, basmati rice and roasted peanuts</i>	
mit Pouletbruststreifen / <i>with chicken breast stripes</i>	41
mit Riesencrevetten / <i>with king prawns</i>	43

aktuelle Saisongerichte

Asiatischer Spargelsalat mit Crevetten, Sesam, Mango und Passionsfrucht	28	39
<i>Asian asparagus salad with prawns, sesame, mango and passionfruit</i>		
Spinat-Ricottaravioli in Nussbutter geschwenkt mit Spargel 	28	39
<i>Spinach ricotta ravioli with asparagus</i>		
Kalbsfiletschnitzel mit Spargel und Sauce Hollandaise		54
<i>Veal escalope with asparagus and hollandaise sauce</i>		
Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Spargel und Sauce Hollandaise	42	51
<i>Swiss Alpine salmon from Lostallo with asparagus and hollandaise sauce</i>		