

netts am Abend

Vorspeisen Empfehlung	28
<i>Südafrikanische Scampi mit einer Variation vom Rüebl Scampi from South Africa with a carrot variation</i>	
Suppenkreation	18
<i>Spargelsuppe mit Mostbröckli Asparagus soup with smoked dried beef</i>	
Fischteller	48
<i>Tagesempfehlung unseres fangfrischen Fisches Daily fish recommendation</i>	
Künstlerteller	48
<i>Tagesempfehlung Daily meat recommendation</i>	
Dessert Empfehlung	16
<i>Rhabarber Variation mit Joghurtglace 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	<i>Menu prices</i>	mit Weinbegleitung	<i>/ with wine pairing</i>
3 Gang	<i>3 course menu</i>	82	108
4 Gang	<i>4 course menu</i>	93	125
5 Gang	<i>5 course menu</i>	109	142

Vegetarisch 	34
<i>Risotto mit Rheintaler Spargel Risotto with regional asparagus</i>	
Vegan 	35
<i>Grünes Thaicurrygemüse mit Basmatireis und gerösteten Erdnüssen 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>		
Kalbfiletschnitzel mit Spargel, Patatine und Sauce Hollandaise		54
<i>Veal escalope with asparagus, patatine and hollandaise sauce</i>		
Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Spargel, Patatine und Sauce Hollandaise	42	51
<i>Swiss Alpine salmon from Lostallo with asparagus, patatine and hollandaise sauce</i>		