

Vorspeisen

Kleiner Meschun Salat

Frühlingsalat in der Schüssel serviert
mit Birnenaceto aromatisiert

12

Hausgemachte Ravioli

mit Bärlauch und Morcheln

24

Hausgemachte Ravioli

mit Kürbisfüllung an Salbeibutter

20

Suppe

aus Frühlingskräutern

15

Hauptgänge

Entrecôte de bœuf

ab 2 Personen

Auf der Platte serviert und von einem Rechaud befeuert,
mit café de belle5-Butter, hausgemachten Pommes-Frites und Saisongemüse

pro Person

45

Huhn im Vin jaune geschmort mit Morcheln

dazu servieren wir ein Kartoffelpürée und Frühlingsgemüse

39

Frühlingsgitzi

mit Bärlauchspätzli und Frühlingsgemüse

41

Hausgemachte Ravioli

mit Kürbisfüllung an Salbeibutter

klein 24 / gross 28

Bärlauch und Morcheln

klein 28/ gross 32

Dessert

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

serviert mit Rhabarbersorbet

15

Apfelkuchen

serviert mit Rahm und einer Kugel Vanilleglacé

13

Sorbet-Trilogie

drei verschiedenen Geschmackrichtungen

12

Fee Verte Sorbet

mit Absinthlikör

11

Zum Abschluss

Kaffee, Espresso oder Tee mit drei Pralinen

10