

immer wieder spannend

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Curry mit Parfumreis, Früchte & Cashews (vegan)°	25.--
Spargeln* mit Kräuter-Mayonnaise und Frühkartoffeln	27.--
Safran-Risotto mit Fenchel & getr. Tomaten (auf Wunsch vegan)	21.--
Souffléerolle, gefüllt mit Hüttenkäse & Äpfeln, dazu gemischter Salat	24.--
Fernöstlicher Teigwareneintopf mit Spargeln*,Frühlingszwiebeln & Peperoni	22.--
Pastetli, gefüllt mit Spargeln* an Rahmsauce mit getr. Morcheln	25.--

Fleischgerichte

Schweinsplätzli im Blätterteig, dazu gemischter Salat	26.--
Grüne Spargeln* mit Rohschinken, Frühkartoffeln und Kräuter-Mayonnaise	29.--
Flundernfilets* an Orangen-Ingwersauce, dazu Parfumreis und Spargeln*	29.--
Trutenschnitzel an Pilzrahmsauce, dazu Nudeln und Gemüse	28.--
Auberginen mit Rindshackfleischfüllung, dazu Nudeln oder Risotto	27.--
Riz Casimir mit Schweinsgeschnetzelm und Früchten	26.--

Desserts

Rhabarber-Bananen-Tiramisu	6.50
Piccolo Schoggisorbet mit Früchten und Krokant (vegan) °	5.50
Piccolo Schoggimousse	5.50
Brännli Crème	7.50
Warme Früchtewähe mit Zimtrahm	5.50
Warmes Schoggitörtli mit Kokosglacé und Früchten	10.--

*= Wildfang, konventionell, °=gluten- oder lactosefrei, vegan, fragen Sie unseren Service

Die meisten Hauptgerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleinere Portionen oder Kinderteller zu reduziertem Preis.

