



*Menüvorschläge
Frühling*

Degustationsmenü

Gebratenes Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel 15
mit Spargelsalat, Orangenmayonnaise
und Maniokchips

Petersiliencrèmesuppe 13
serviert mit knusprigem Kalbsmilchensäcklein
und Tomatenconfit mit Senfkörnern

Sämiger Weissweinrisotto 24
mit Graved Lachs
Karottenpüree und Bärlauchöl

Gebratenes Kalbssteak mit Bündner Bergkäse und Chimichurri-Sauce 46
auf rosa Pfeffer-Kräuterjus
Frittierte Maiskrapfen
Marktfrisches Gemüse

Warmes Quarkküchlein mit Rhabarber, 11
frischen Erdbeeren, Vanille und karamellisiertem Mascarponeeis

Komplett 109

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzl. MwSt.

Frühlingskarte Abend März 2022

Aus dem Garten

- Spargelcrèmesuppe,
serviert mit knuspriger Rohschinken-Risottozigarre
mit Morcheln und Bärlauchschaum 16
- Malanser Rieslingschaumsüppchen
mit Appenzeller Käsefladen und Mostbröckli 15
- Bunter Blattsalat
mit sautierten Pilzen und Speckstreifen
an Nuss-Vinaigrette 19
- Knackiger Nüsslisalat mit Duo vom frittierten
und gehacktem Ei an Balsamico-Vinaigrette,
Tartarsauce und Speckschaum 16
- Spargel- und Blattsalat
serviert mit Kichererbsen-Hummus, Frühlingszwiebeln
und Brotchips an Erdbeer-Vinaigrette 16
- Gemischter Blattsalat mit Tomaten
an Balsamico-Vinaigrette 13
- Grüner Salat mit Ei, Kürbiskernen
und Knusperperlen an Thousand Island-Dressing 11

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzl. MwSt.

Frühlingskarte Abend März 2022

Vom Acker

Mini-Frühlings Symphonie Spargeln, Sauce Hollandaise, Bündner Rohschinkenrose, Schnittlauchkartoffeln, Bärlauchöl und Morcheln	16	
Frische, weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln	27	32
Warme, weisse Spargeln mit knusprig frittiertem Ei, Brotsalat an Bärlauch-Vinaigrette und leichtem Parmesanschaum	23	28
Lauwarme Spargeln an Trüffel-Vinaigrette Würziges Rindstatar und Plain-in-Pigna Küchlein, serviert mit Brioche und Butter	27	34
Sämiger Spargelrisotto mit gebratenen Riesenkrevetten, würzigem Rucola und Alpenblüten	24	29
Lauwarme weisse Spargeln mit Honig-Körnersenfinaigrette und Wasabi Graved Lachs und Sauerrahm-Panna Cotta, serviert mit Brioche und Butter	24	32
Hausgemachte Spargelravioli mit Schnittlauchschaum und kräftigem Rüebli-Ingwerpüree	24	29
Feine Quarkpizokels mit Bärlauchrahmsauce, Spargeln und hausgebeizter Graved Lachsrose	24	29

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzl. MwSt.

Frühlingskarte Abend März 2022

Vom Fischwagen

Für alle Fischliebhaber haben wir uns etwas ganz Besonderes ausgedacht:

Auf unserem Fischwagen präsentieren wir Ihnen täglich frische Meeres- und Süsswasserfische.

Sie wählen Ihren Fisch aus, den wir Ihnen nach Ihrem Gusto zubereiten.

**Gemäss Ihrem Wunsch gebraten in Butter oder Olivenöl,
garniert nach Belieben mit Mandeln, Zitrone, Knoblauch oder Petersilie,
serviert mit Salzkartoffeln, Kräuter-Pilawreis oder Weissweinsrisotto.**

Zusätzlich marktfrisches Gemüse 6

Aus dem Wasser

Gebratene Riesenkrevetten mit Zitronengras-Kokossauce Würziger Curry-Pilawreis Frühlingsgemüse	32	38
---	----	----

Gebrautes Zanderfilet mit Dörrtomaten, Kräutern, schwarzen Oliven, Pinienkernen und Butter Kartoffelstampf Frühlingsgemüse	36	43
---	----	----

Fischherkunft:

Zander: Estland | Krevetten: Vietnam

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

Frühlingskarte Abend März 2022

Von der Weide

Zartes, gebratenes Gitzi mit frischen Kräutern, Bärlauchbutter und Jus Kartoffelgratin Frühlingsgemüse	30	36
Glasierte Kalbsbacken mit Speck, Perlzwiebeln und Rosmarin Bramata Polenta Frühlingsgemüse	31	38
Geschmorter Rindsbraten an Rotweinjus Kartoffelgratin Frühlingsgemüse	28	35
„Saltimbocca“ Gebratene Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus Sämiger Safranrisotto Frühlingsgemüse	27	33
Gebratene Kalbsleberstreifen mit Balsamico-Kräuterjus und Zwiebeln Sämiger Weissweinrisotto Frühlingsgemüse	32	39
Gebratenes US-Rindsentrecôte* mit VA BENE Colbertbutter überbacken an Rotweinjus Pommes frites Frühlingsgemüse	40	47

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzl. MwSt.

Frühlingskarte Abend März 2022

Von der Weide

Gebratenes Hirschfilet mit Bärlauchbutter und rosa Pfefferjus Quarkpizokels Frühlingsgemüse	40	47
Saftiges Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Tagliarini-Nudeln Frühlingsgemüse	42	49
Gebratenes US-Rindsfilet* mit Sauce Béarnaise Kartoffelterrinen im Speckmantel Frühlingsgemüse	45	52

Schweizer LUMA-Fleisch

Durch die Reifung während 4 - 7 Wochen mit Edelschimmel erhält das Fleisch seinen unverkennbaren Geschmack und seine Feinheit.

Gebratenes LUMA-Rindshohrückensteak mit rosa Pfeffer Kräuterjus Frittierte Kartoffelkrapfen Frühlingsgemüse	48	56
--	----	----

Fleischherkunft:

Rind: Schweiz, USA | Kalb: Schweiz | Schwein: Schweiz
Hirsch: Neuseeland | Lamm: Frankreich

*Kann AML und/oder Hormone als Leistungsförderer enthalten

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzl. MwSt.

Allergenkennzeichnung:

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden Auskunft über Allergene in unseren Speisen und Gerichten.

Frühlingskarte Abend März 2022

Aus dem Schlaraffenland

Frische, marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Rahm	11	13
Klassische, französische Crème brûlée mit Karamellkruste, Mango-Passionsfrüchtesauce und Tonkabohneneis		15
Frische, frittierte spanische Churros mit Zimt-Zucker, Schokoladensauce und Vanilleeis		15
Dessert Symphonie mit Tobleronemousse, Karamellköpfl, Heidelbeerküchlein und Baileyseis, Vanillestreusel und Rahm		16
Feinstes Erdbeer-Tiramisù im Glas mit Knusperstreusel, Vanilleschaum und Rahm		15
Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse, serviert mit Früchten und Rahm	13	15

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzl. MwSt.

Frühlingskarte Abend März 2022

Aus dem Schlaraffenland

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl mit Champagner, Wodka oder Calvados	11	13
Coupe Primavera Erdbeersorbet, Vanille- und Joghurt-Sauerrahmeis mit frischen Erdbeeren und Rahm	11	13
VA BENE-Split Karamellisiertes Mascarpone- und Vanilleeis mit Bananenscheiben an warmer Schokoladensauce und Rahm	11	13
Coupe Amarenata Schokoladen-, Vanille- und Mascarponeeis mit Amarenenkirschen und Rahm	11	13
Eiskaffee VA BENE Vanille- und Kaffee-Whiskeyis mit Espresso und Rahm	11	13
Coupe Heisse Liebe Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Rahm	11	13

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzl. MwSt.

Frühlingskarte Abend März 2022

Aus dem Schlaraffenland

Alle unsere Eis und Sorbets werden im Haus und mit frischen Zutaten hergestellt.

Rahmeis

Baileyseis	pro Kugel 4
Kaffee-Whiskeyeis	
Karamellisiertes Mascarponeeis	
Vanilleeis	
Schokoladeneis	
Tonkabohneneis	

Früchtesorbets

Erdbeersorbet	pro Kugel 4
Mango-Passionsfruchtsorbet	
Mandarinensorbet	
Zitronensorbet	

Zusätzlich Rahm	1
-----------------	---

Käseteller

mit Nüssen, Trauben und Dörrfrüchten

4 Sorten	11
6 Sorten	15