

## Donnerstag, 4. April 2019

### Vorspeisen

Zu jedem Tagesgericht servieren wir Ihnen ein  
Bunter Saisonsalat oder eine weisse Spargelcreme Suppe

Marinierter Saibling aus Rubigen, grüne Erbsen, Limette, Minze 17

Carne Crudo, Morchel Mousse, grüne Spargeln 23

### Tagesteller

Pouletbrust Streifen, Gorgonzola Sauce 20

Spaghetti, Basilikum Pesto

### Chef Empfehlung

Filet Stroganoff vom regionalen Weiderind 39

Brandteig Gnocchi

### Tagesfisch

Gebrautes Seehecht Filet 29

Junge Bratkartoffel, Rahm Spinat, Haselnüsse

### Vegi

Spaghetti, Gorgonzola Sauce, Basilikum Pesto, frischer Spinat 18

### Klassiker

Schweins Cordon Bleu Rolle mit Speck und gereiftem Käse 34

Pommes Frites, Gemüse

Rindstatar Platanenhof, Ämme Beck Brot, bunter Salat 21/37

Pommes Frites zusätzlich 3

Bunter Salat mit Gemüse und Nüssen, gebratene Pouletbrust Streifen 19

### Mini Tagesdessert

Quarkschnitte, Ananas Sorbet 6

### Mittagsmenü

Rinds Tatar, marinierte Randen, Brioche

Kalbs Saltimbocca, Madeira Jus

Tessiner Safran Risotto, Gemüse

Oder

Gebratene Wolfsbarsch Filets, Haselnüsse

Tessiner Safran Risotto, Gemüse

Quarkschnitte, Ananas Sorbet

3 Gänge CHF 49

2 Gänge CHF 45

Hauptgang CHF 39

### Wein Empfehlung pro Glas

Weisswein: Dä Wiiss Stamm 2017 6  
Schaffhausen

Rotwein: Merlot 2015 6  
Urs Häuser, Tessin

Gluschtige Erfrischungen:

Apfelschorle vom Bauernhof, Mangoschorle, Holunder-Zitronen Wasser, Apfel-Holundercüpli mit oder ohne Alkohol

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Team gerne.