




## Vorspeisen

Frühlingshafter Blattsalat an Zitronenvinaigrette 	CHF 9.50
mit knusprigem Ei	+ CHF 3.00
Brie Crostini mit grünem Spargel mit Maggia Pfeffer	CHF 13.50
Gebackene Kalbsmilken mit Sauce Rouille	CHF 13.00

## Suppen

Basilikumcremesuppe mit Tomatenespuma	CHF 9.50
Rinds Kraftbrühe mit Bärlauchnocken	CHF 10.50

## Überraschungsmenu

Lass dich von unserem Küchenteam mit einem 4-Gang Menu verwöhnen	CHF 68.00
---	-----------


Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

Unser Fleisch, Fisch und Brot stammen aus der Schweiz, ausser anders deklariert



## Hauptgänge

Rosa gebratener Lammrücken an Portweinsauce mit Tessiner Polenta und Frühlingsgemüse	CHF 42.00
Pochierter Alpen Zander mit Spargel an Weissweinsauce und Zitronenrisotto	CHF 36.00
Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern dazu Rösti	CHF 32.00
Bärlauch Risotto mit getrockneten Tomaten 	CHF 25.00
Grafi Burger mit Bergkäse von der Gerschnialp mit grünen Spargeln und Bärlauch Sauce dazu Pommes Frites	CHF 26.50
Schweins Cordon Bleu mit hausgemachten Pommes Frites und buntem Gemüse	CHF 29.50
Ganze Forelle aus dem eigenen Teich Müllerin Art mit Nussbutter, jungen Kartoffeln und Spinat oder Blau pochiert mit Nussbutter, jungen Kartoffeln und Spinat	CHF 34.00
Kalbsragout Kräuterrahmsauce mit grünen Spargeln im Nudelnest	CHF 28.00

## Dessert

Weisses Schokoladenmousse mit Rhabarber und Karamell-Rahm	CHF 12.50
Erdbeer-Tiramisu	CHF 13.50

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

Unser Fleisch, Fisch und Brot stammen aus der Schweiz, ausser anders deklariert