



## Vorspeisen

Frühlingshafter Blattsalat mit Radiesli und Apfel 	CHF 10.50
Kalt geräucherter Lachs aus Lostallo mit Dill und grünem Spargelsalat	CHF 16.00
Bärlauchcremesuppe mit knusprigem Rohschinken	CHF 12.00

## Überraschungsmenu

Lass dich von unserem Küchenteam unabhängig von der Speisekarte verwöhnen.  
Wir kreieren ein Menu nach Saison mit Kreativität.

4-Gang Überraschungsmenu	CHF 69.00
Inklusive Weinbegleitung zu jedem Gang	CHF 99.00
5-Gang Überraschungsmenu	CHF 79.00
Inklusive Weinbegleitung zu jedem Gang	CHF 119.00

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

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
Kalbspallard an Bärlauchrahmsauce mit Weissweinsrisotto und Frühlingsgemüse	CHF 49.00
Schweins Cordon Bleu mit hausgemachten Pommes Frites und buntem Gemüse	CHF 32.00
Schweizer Lachs hausgeräuchert auf knuspriger Röstli mit Sauerrahm und Senfkaviar	CHF 31.50
Grüner Spargel mit Jungen Kartoffeln Wachsweißes Ei und Speckknusper	CHF 31.00
Basilikum Risotto mit grünem Spargel, Cherrytomaten ✓ und Burrata	CHF 29.00
Gebratene Pouletbrust an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und Frühlingsgemüse	CHF 34.00

## Dessert

Dessert Romanoff	CHF 13.00
Nusstorte mit Rhabarber aus dem Klostersgarten und Joghurtglace	CHF 15.00
Hausgemachte Cremeschnitte mit frischen Erdbeeren	CHF 14.50

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