

EMPFEHLUNGEN / LES SUGGESTIONS  
RECOMMENDATIONS / RACCOMANDAZIONI



**Thunfisch-Tataki auf Spargelsalat mit Sesam an Limetten-Vinaigrette**

Tataki de thon sur la salade d'asperges au sésame à la Vinaigrette au citron vert

**Tuna-Tataki on asparagus salad with sesame seeds on lime-vinaigrette**

Tataki di tonno su insalata di asparagi con semi di sesamo e vinaigrette al lime

CHF 29

**Rinds-Carpaccio mit Rucola, Käsespäne von der Alpe Spittelmatten  
an leichter Trüffel-Mayonnaise**

Carpaccio de bœuf à la roquette, copeaux de fromage de l'alpage Spittelmatten  
à la Mayonnaise truffée légère

**Beef Carpaccio with Rucola, shavings of Spittelmatten cheese and light truffle mayonnaise**

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di formaggio Spittelmatten alla maionese al tartufo leggera

CHF 28

**Kalbsschnitzel nach Wienerart klassisch mit Preiselbeeren**

Escalope de veau à la Viennoise classique aux airelles rouges

**Veal escalope Viennese style classic with cranberries**

Scaloppina de vitello alla Viennese classica con mirtilli rossi

CHF 48

**Pasta "Paccheri" an Mascarpone-Safran-Creme mit frischen Spargeln (Vegetarisch)**

Pasta « Paccheri » à la crème de Mascarpone au safran aux asperges fraîches (Végétarien)

**Pasta "Paccheri" on Mascarpone-Saffron-Cream with fresh asparagus (Vegetarian)**

Pasta "Paccheri" alla crema di Mascarpone allo zafferano con asparagi freschi (Vegetariano)

1/2 CHF 28 / CHF 35

**Blumenkohl im Reisblatt frittiert auf Auberginen-Mousse**

Chou-fleur frit dans la feuille de riz sur une mousse d'aubergines

**Cauliflower deep-fried in a rice leaf on aubergine mousse**

Cavolfiore fritto in una foglia di riso su mousse di melanzane



CHF 32