
VORSPEISE

Spargelsalat mit Orangenvinaigrette mit Rauchlachs und Granatapfel		CHF	20
Frühlingsalat mit mariniertem Spargel und Rhabarber	«Vegi»	CHF	17
Ragout vom Spargel mit gebratener Wachtelbrust		CHF	21
Die Klassiker			
Grüner Salat		CHF	10
Gemischter Salat		CHF	11

SUPPE

Spargel-Crème-Suppe mit Spargel Einlage	«Vegi»	CHF	11
Bärlauchsuppe mit Vanille Espuma	«Vegi»	CHF	9
Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs		CHF	8

HAUPTGANG

Cordon Bleu Rolle vom Kräuterschwein gefüllt mit Schlachtkäse und Schinken		CHF	34
Entlebucher Rindsfilet mit Bärlauch Jus		CHF	50
<i>Halber Hummerschwanz zusätzlich</i>		+CHF	9
Kalbskotelette mit Morchelrahmsauce		CHF	46
Spanferkel Rücken mit Portwein Jus		CHF	36
«Ämmeberg» Forelle aus Schüpfheim gebraten mit Kräuterschaum		CHF	36
Ravioli mit Käse & Ricotta Füllung im geräuchertem Paprika Teig	«Vegi»	CHF	29
Ganzer Spargel Grün und Weiss mit Sauce Hollandaise	«Vegi» <i>als Vorspeise</i>	CHF	28 CHF 19

Die oben genannten Gerichte werden saisonal passend mit

Ganzen grünen und weissen Spargeln serviert...

Zusätzlich bieten wir Ihnen folgende Beilagen an:

neue Bratkartoffeln | Bärlauch Gnocchi | Hirsottokroketten | Pommes frites

| Buntes Marktgemüse | Salatbowl

Wie wo was

Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Fisch: CH & NO | Schwein: CH | Spanferkel: CH | Rind: CH | Kalb: CH | Wachtel: FR



DESSERT

Café Sûrprise Kaffee oder Espresso serviert mit einem süssen Begleiter	CHF	6.5
Holunderblüten Joghurt Parfait mit Rhabarber-Erdbeeren	CHF	13
Brönnti Crème	CHF	9
Eigentli han ich gnueg - danke Überraschung aus der Patisserie für «de Gluscht»	CHF	8
Eiskaffee «à la Kurhaus» mit Kirsch	CHF	10.5 CHF 13.5
Coupe Romanow	CHF	13.5
Regionaler Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf	CHF	14

Bitte Fragen Sie nach unsere separaten Coupe Karte

CRÊPES SUZETTE

am Tisch flambiert ab 2 Personen (nur abends) mit Vanilleglace	CHF	18 p.P.
---	-----	---------