



VORSPEISE

Crevettencocktail mit Salatbouquet & Toast		CHF	20
Frühlingsalat mit mariniertem Spargel, Granatapfel an Orangenvinigrette	«Vegi»	CHF	17
Geschmorter Baby Lattich mit Walnüssen und hausgemachter Zitronen Mayonnaise	«Vegi»	CHF	21
Die Klassiker			
Grüner Salat		CHF	10
Gemischter Salat		CHF	11

SUPPE

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

HAUPTGANG

Cordon Bleu Rolle vom Kräuterschwein gefüllt mit Schlachtkäse und Schinken		CHF	35
Entlebucher Rindsfilet mit Bärlauch Jus		CHF	50
<i>Halber Hummerschwanz zusätzlich</i>		+CHF	9
Duo vom Kalb Saltimbocca und Kalbskopfbucke mit Rosmarin Jus		CHF	44
Short Ribs vom Rind mit hausgemachter Barbecue Sauce		CHF	36
«Ämmeberg» Forelle aus Schüpfheim gebraten mit Kräuterschaum		CHF	36
Spargel Ravioloni	«Vegi»	CHF	32
Mit sautierten Kräuterseitlinge und gerösteten Haselnüssen			
Ganzer Spargel Grün und Weiss	«Vegi»	CHF	29
mit Sauce Hollandaise	als Vorspeise	CHF	20

Die oben genannten Gerichte werden saisonal passend mit

Ganzen grünen und weissen Spargeln serviert...

Zusätzlich bieten wir Ihnen folgende Beilagen an:

neue Bratkartoffeln | Bärlauch Tagliatelle | 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
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	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.
---	-----	---------