










Frühlingskarte

Vorspeise

	Bärlauchcrèmesuppe mit Luzerner Bärlauch und Käsecroûtons		CHF 14.00
		Spargelcrèmesuppe mit grünen Spargelstücken und Kräuteröl	CHF 14.00
		Lauwarmer Spargelsalat mit Rhabarber, Erdbeeren, Babyspinat und Luzerner Bärlauchvinaigrette	CHF 17.00
		Frühlingssalat mit Dallenwiler Ziegenkäse und frischen Radieschen an Rhabarberdressing ohne Ziegenkäse	CHF 15.00 CHF 12.00
		Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln	Vorspeise 200g CHF 22.00 Hauptgang 350g CHF 32.00
		Portion Rohschinken	CHF 6.00

Hauptgänge



Kalbssteak (180g)

mit zweierlei Spargel an Estragonschaum mit marinierten Wildkräutern

CHF 46.00



Rindsentrecôte (180g)

an Sauce béarnaise mit grünem Spargel und Bratkartoffeln

CHF 44.00

Zitronenhähnchen

auf Frühlingsgemüse mit hausgemachten Tagliatelle

CHF 35.00



Ganze Bremgarten Regenbogenforelle

auf grünem Spargel mit Frühlingszwiebel und Cherrytomaten
an Citrus Sauce Hollandaise

CHF 37.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte