



Menu

Vorspeisen

Grüner Salat mit Beeren
16.50

Feldsalat mit gebratener Leberli
geriebenem Käse & Eierschwämmli
24.50

Hausgemachte Ravioli
Mit Pull Duck Füllung
Babyspinat & grüne Thai Spargel
25.50

Melonen aus der Charente
Mit Burrata & Bauernschinken
21.50

Weisse Spargeln mit Erdbeeren & Avocado
Foie Gras, Jamon Serrano (36. Monate)
34.50

Pappardelle mit Bärlauch
& St. Jakobs Muschel
28.50

Norwegischer Rauchlachs
Mit Rucola Salat
23.50

Blaukäse & Brokkoli Creme Suppe
Mit Bündner Coppa Schinken
19.50

Hauptspeisen

Kalbsschnitzel natur
Auf weissen Spargeln & Bärlauch Risotto
51.50

Kabeljau mit Spanischer Chorizo
Brätler Kartoffeln, Champagner Sauce
49.50

Lamm Nierstück mit Trüffel Kruste
Kräuter Risotto
49.50

Tuna Steak gebraten
Auf Frühlingsgemüse
Asiatische Soja Sauce
51.50

Rigiblick Fish Topf
Garnelen, Lachs, Kabeljau
St. Jakobs Muschel & Safran Sauce
68.50

Rindfilet auf Steinpilzen
Und geröstetem Olivenbrot
Café de Paris
56.50

Lachs im Speckmantel
Auf Zucchini Erbsen Gemüse
Weisswein Sauce
49.50

Kalbsmedaillon mit Morchel Sauce
Gratin & Gemüse
54.50

Bon Appetit