FRÜHLINGSERWACHEN

MITTWOCH - FREITAG AB 17:00 | SAMSTAG & SONNTAG GANZTAGS

MENU LEBERLI

Frühlingssalat
Radieschen | Huusdressing
***
Bärlauchcremesuppe
***
Kalbsleberli an Schalotten-Barolojus
Apfel-Kartoffelrösti
50

CHEF'S EMPFEHLUNG

Frühlingssalat
Radieschen | Huusdressing
***
Bärlauchcremesuppe
***
Rinds Secret Cut von LUMA
Wilder Brokkoli | Pommes Anna |
geröstete Knoblauchsauce
57

MENU RISOTTO

Frühlingssalat
Radieschen | Huusdressing
***
Bärlauchcremesuppe
***
Weissweinrisotto
Ziegenfrischkäse | hausgemachtes
Bärlauchpesto
40

VORSPEISEN

Fenchelsalat 14.00
Radicchio | Orange | karamellisierte Nüsse

Gebackenes Markbein 18.00
Kräuter-Crostini (15min)

Frühlingssalat 11.50
Babyspinat | Radieschen | Kerne

SUPPE

Bärlauchcremesuppe 9.50
Kartoffel-Sesamschaum

HAUPTGÄNGE

Kalbsleberli an Schalotten-Barolojus 38.00
Apfel-Kartoffelrösti

Rinds Secret Cut von LUMA 45.00
Wilder Brokkoli | Pommes Anna |
geröstete Knoblauchsauce

Weissweinrisotto 28.00
Ziegenfrischkäse | hausgemachtes Bärlauchpesto

AUS UNSEREM WEINKELLER

Attimo Pinot Grigio 7.00
Paladin | Veneto | Italien

Optimo - **Geheimtipp** von Mathiers 9.50
Adrian Mathier | Salgesch | Wallis
Syrah | Cabernet Sauvignon | Gamaret

Bei Allergien / Unverträglichkeiten geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer