

Saison-Spezialitäten mit Spargel vom Bohrerhof

TÄGLICH HAUSGEMACHT ab 18.00 UHR (SAMSTAG & SONNTAGS ab 12.00 UHR)

Spargelsalat [✓]

mit Rucola, Himbeeren, Erbsen & Schnittlauch-Dip

1/2: 17 | 1/1: 22

mit marinierten Garnelen

1/2: 23 | 1/1: 28

Spargelcreme-Suppe

mit Bärlauchöl & Croûtons

16

Hausgemachte Ricotta-Zitronen-Ravioli

an Salbeibutter & grünem Spargel

1/2: 31 | 1/1: 36

Wienerschnitzel (CH) vom Jenzer Kalb

mit Weissm Spargel, Sauce Hollandaise & Pommes frites

59

Rinds-Flank-Steak Tagliata (CH)

dazu Ratatouille, Rucola, Parmesanflocken & Balsamicoreduktion

48

Weisser Spargel

mit Bratkartoffeln, Beinschinken (CH) & Sauce Hollandaise

1/2: 37 | 1/1: 42

Pochierte Lachsforelle (CH)

an Beurre Blanc, Weisswein-Gersotto, grünen Bohnen & Erbsen

49

Rhabarber-Tartelette

mit marinierten Erdbeeren & Vanille-Glace

16

Chateaubriand für 2 Personen

mit Sauce Béarnaise, Waldhausjus, hausgemachten Kartoffel Krokette,
handgeschnittenen Pommes frites & saisonalem Gemüse.

Schweizer Rindfleisch & Zutaten aus der Region.

In zwei Gängen serviert!

74 pro Person