



## Frühlingspezialitäten

### Spez - 1

Penne "Primavera"  
mit zarten Streifen vom Kalbsbäggli und Spargeln,  
Gemüwestreifen und Kräuter

Fr. 32.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe plus Fr. 6.00

### Spez - 2

Frisches Stubenküken im Ofen gebacken  
nach Wahl mit: Bärlauch, Chilli, Chnoblí oder Rosmarin  
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln (Zubereitung: 35 Min.)

Fr. 36.00

mit kleinem Salat oder Tagessuppe plus Fr. 6.00

### Spez - 3

"Frühlingsintermezzo"  
Bärlauchspätzli-Spargel-Gratin  
mit gebratenen Frühlingspilzen

Fr. 29.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe plus Fr. 6.00

### Spez - 4

Gebratenes Lachssteak aus Lostallo  
mit frischen Spargeln und Mango-Chili Chutney  
serviert mit Reis

Fr. 37.50

mit kleinem Salat oder Tagessuppe plus Fr. 6.00

### Flammkuchen "Asparagus"

Hausgemachter Flammkuchen mit Spargelstücken, Tessiner Alp-Rohschinken,  
Zwiebeln, Crème fraîche und geriebenem Parmesan

Fr. 25.50

### Schlemmermenu passend zur Jahreszeit

Nüsslisalat "egg & bacon"  
mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroutons an Frenchdressing

\*\*\*

Eglifilets "Etzliberg" pochiert  
an Kräuterrahmsauce, auf zartem Gemüse

\*\*\*

Kalbfleischröllchen gefüllt mit frischen Spargeln  
serviert an Morchelrahmsauce  
begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln

\*\*\*

Coupe Romanoff

oder

Sorbet "Spiritus"

Menu komplett CHF 78.50 / ohne 1. oder 2. Gang CHF 68.50