



Themenwoche Weide und Wasser

feine Gerichte vom Kalb und Fisch

Zum Einstieg

Marktsalat	Preis nach Auswahl
Spargelcremesüppchen	11.00
Gitzibratwürstchen auf Mönchsbar	17.00
Würzige Alpkäseravioli an brauner Salbeibutter	20.00

Hauptgerichte

Spargeln und hausgemachte Alpkäseravioli mit brauner Butter, Brotbrösmeli und Sauce hollandaise	37.00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sauce hollandaise Spargeln und neuen Bratgumäli	55.00
Gebratenes Saiblingsfilet mit Sauce hollandaise Spargeln und neuen Bratgumäli	44.50
Zartes Muotathaler Kalbsleberli sautiert mit feinen Eschalotten und Kräuter mit knuspriger Rösti	39.00

