



VORSPEISEN

ENTRÉES

Frühlingshafter gemischter Salat
an unserem Hausdressing
garniert mit Sprossen und gerösteten Kernen
vegetarisch



Salade mêlée printanière
à la vinaigrette maison
garnie de pousses et de graines grillées
végétarien

CHF 13.50

auf Wunsch:
zusätzlich mit Mozzarella-Perlen vom Schangnauer Wasserbüffel
+ CHF 8.50
oder mit hauchdünn geschnittener Schangnauer Büffelwurst
+ CHF 8.50



Sur demande:
perles de mozzarella de bufflonne de Schangnau
+ CHF 8.50
ou tranches fines de la saucisse de bufflonne de Schangnau
+ CHF 8.50



Hausgemachte Terrine vom Schweizer Poulet
in einem Rohschinkenmantel
garniert mit eingelegten Morcheln und Radiesli
serviert mit einer Bärlauchmayonnaise und Erbsensprossen
glutenfrei

Terrine de poulet suisse faite maison enrobée de jambon cru
garnie de morilles et de radis marinés
servie avec une mayonnaise à l'ail des ours et des pousses de petits pois
sans gluten

CHF 25.50

Zweierlei vom Spargel
verfeinert mit brauner Butter
an einer Sauce Hollandaise
dazu reichen wir neue Kartoffeln
Portion à 150g
vegetarisch, glutenfrei, auf Wunsch vegan

Deux sortes d'asperges
affinées avec du beurre brun
avec une sauce hollandaise
accompagnées de pommes de terre nouvelles
portion de 150g
végétarien, sans gluten, végan sur demande

CHF 24.50

Cremiges Pfälzer Rüebli-Kokos-Süppchen

serviert mit getrockneten Goldmelissenblüten aus unserem Garten
dazu reichen wir einen Kokosschaum und Karottenstroh
vegan, glutenfrei

Soupe onctueuse de carottes du Palatinat à la noix de coco

servi avec des fleurs de mélisse d'or séchées de notre jardin
nous l'accompagnons d'une mousse de coco et de paille de carotte
végan, sans gluten

HAUPTGÄNGE

PLAT PRINCIPAL

Rosa gegarter Rücken vom heimischen Kalb
an einem Thymianjus
serviert mit einem Spargel-Risotto
dazu reichen wir glasierte Finger Rüeblì und frittierte Spinatblätter
glutenfrei

Carré de veau local cuit en rose
avec un jus au thym
servi avec un risotto aux asperges
accompagné de carottes glacées et de feuilles d'épinards frites
sans gluten

CHF 48.–

Steak vom hiesigen Söili
unter einer würzigen Bärlauchkruste
an einem Portweinjus
gesetzt auf ein Erbsenpüree und Finger Rüeblì
dazu servieren wir Kemmeriboden Bergkäse-Kartoffel Bällchen

Steak du porc local
sous une croûte d'ail d'ours épicée avec un jus au porto
servi sur une purée de petits pois et des carottes aux doigts
accompagné de boulettes de pommes de terre au fromage Kemmeriboden

CHF 39.–

Zweierlei vom Spargel
verfeinert mit brauner Butter
an einer Sauce Hollandaise
dazu reichen wir neue Kartoffeln
Portion à 250g
vegetarisch, glutenfrei, auf Wunsch vegan

Deux sortes d'asperges
affinées avec du beurre brun
avec une sauce hollandaise
accompagnées de pommes de terre nouvelles
portion de 250g
végétarien, sans gluten, vègan sur demande

CHF 38.–

auf Wunsch:
Zusätzlich mit einem rosa gebratenen Entrecôte vom heimischen Rind

sur demande :
En plus avec une entrecôte rosée de bœuf local

+ CHF 14.–

Sautiertes Swiss Lachs Filet
an einer Kemmeriboden Hauswein Sauce
dazu reichen wir blaue Fächerkartoffeln und glasierte Cocobohnen
gesetzt auf ein Kohlrabi Püree

Filet de saumon suisse sauté
avec une sauce au vin maison Kemmeriboden
accompagné de pommes de terre bleues en éventail et de haricots coco glacés
le tout sur une purée de choux-raves

CHF 43.–

VEGETARISCH VÉGÉTARIEN

Offene Ravioli mit einem Spinat-Spargel Gemüse
und einem Cherry Tomaten Chutney
serviert mit einer cremigen Burrata von der Bergkäserei Marbach
garniert mit Bärlauchpesto und gerösteten Pinienkernen
vegetarisch

als Vorspeise	CHF 28.50
als Hauptgang	CHF 39.50

Raviolis ouverts avec un légume aux épinards et aux asperges
et un chutney de tomates cerises
servi avec une burrata crémeuse de la fromagerie de montagne Marbach
garni d'un pesto à l'ail des ours et de pignons de pin grillés
végétarien

en entrée	CHF 28.50
en plat principal	CHF 39.50

VEGAN

VÉGAN

Gebratene Süsskartoffel Gnocchi

serviert mit Spargelspitzen, Granatapfelkernen
und gerösteten Cashewnüssen

garniert mit knackigem Rucola und einer erfrischenden Mandel-Crème fraîche
vegan, laktosefrei

Gnocchi de patate douce sautés

servi avec des pointes d'asperges, des graines de grenade
et des noix de cajou grillées,

garni de roquette croquante et d'une crème fraîche d'amandes
végan, sans lactose

CHF 38.–