



## FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN

### Salate

---

<b>Spargelsalat</b> bunter Spargelsalat mit Spargeln und Balsamico Dressing	<b>14.00 CHF</b>	<b>Melonen mit Landrauchschinken</b>	<b>14.00 CHF</b>
<b>Frühlingssalat</b> Blattsalat mit Bärenkrebse und Balsamico Dressing	<b>20.00 CHF</b>		

### Suppen

---

<b>Spargelcremesuppe</b>	<b>9.50 CHF</b>	<b>Broccolicremesuppe mit Rauchlachsstreifen</b>	<b>10.00 CHF</b>
<b>Bärlauchcremesuppe</b>	<b>10.00 CHF</b>		

### kaltes Buffet

---

**Frühlingsbuffet 22.00 CHF**  
mit geräuchertem Fisch (Lachs, Forelle,  
Makrele), Meerrettichschaum,  
Melonen mit Landrauchschinken,  
Frühlings-Pastete und Terrine mit  
Cumberlandsauce,  
diverse gemischte Frühlingssalate\*  
mit sautierten Riesencrevetten

\* serviert mit Balsamico und französischer Sauce und Partybrot

### Frühlingsgerichte

---

<b>Spargeln</b> Hollandaise	<b>25.00 CHF</b>	<b>Risotto</b> Spargelrisotto	<b>25.50 CHF</b>
Pollonaise	<b>25.00 CHF</b>	Bärlauchrisotto	<b>24.50 CHF</b>
<b>Spargelravioli</b> mit Spargelspitzen an Salbeibutter	<b>25.00 CHF</b>		

\* alle Preise sind pro Person und excl. MwSt.

\*\* MwSt. für Lieferungen 2.6 %, MwSt. für Personalaufwand 8.1% (Stand 2025)



## Fleischgerichte

---

**Kalbshohrücken am Stück gebraten** **37.50 CHF**  
mit Rotweinsauce, neue Bratkartoffeln und grüner Spargel

**Frühlingspfanne** **42.50 CHF**  
Lamm, Kalb, Rind, Schwein, Rosmarinjus und Spargelrisotto

**Lamm im Speckmantel** **39.50 CHF**  
mit Rotweinjus und Safranrisotto

**Kalbsfiletmedaillons** **53.50 CHF**  
mit Pilzrahmsauce und Spargelrisotto

**Rindsfilets am Stück gebraten** **55.00 CHF**  
mit Sauce Béarnaise, neue Bratkartoffeln und weissem Spargel

## Fischgerichte

---

**gebratener Lachs** **38.00 CHF**  
mit Zitronenhollandaise, neue Bratkartoffeln und Mischgemüse

**Felchenfilets Eierschwämmli** **36.00 CHF**  
mit Safranrisotto und Blattspinat

**Forellenfilets Frühlingsart** **32.50 CHF**  
mit Spargeln und Frühlingszwiebeln in Rahmsauce und neue Bratkartoffeln

## Dessert

---

**weisse Schokoladenmousse** **12.00 CHF**  
mit marinierten Beeren

**hausgemachtes Parfait** **11.00 CHF**  
mit frischen Früchten nach Wahl

**Fruchtsalat mit Glace** **9.00 CHF**

**Caramelköppli** **9.00 CHF**  
mit Rahm

**Frühlings Dessertbuffet** **20.00 CHF**  
weisse Schokoladenmousse  
hausgemachtes Parfait  
Caramelköppli  
Fruchtsalat mit Glace und  
Zuger Kirschküssli

**Käseplatte**  
*(wird im Menüpreis angepasst)*  
mit div. Hart- und Weichkäse  
serviert mit Früchten und Feigensenf

\* alle Preise sind pro Person und excl. MwSt.

\*\* MwSt. für Lieferungen 2.6 %, MwSt. für Personalaufwand 8.1% (Stand 2025)