

Spargelkarte

Vorspeisen

Marinierte Spargel an feinem Thunfischcarpaccio CHF 13.50
garniert mit frischem Rucola und Parmesansplitter

Schwyzter Spargel-Bärlauch-Schaumsuppe CHF 14.50
vollendet mit Kirschwasser, dazu Kalbsmilzschnitte

Hauptgang

Weisser Spargel «Ticino Art» CHF 26.50
an Sauce hollandaise, mit Rohschinken, Rucola, Tomaten, Parmesansplitter und Risotto della casa

Weisser und grüner Spargel «Duo Classico» CHF 24.50
an Sauce hollandaise mit gebratenen Champignons und Frühlingkartoffeln

Muotathaler Spargel-Pfanne mit Schweinsfilet CHF 30.50
mit weissem und grünem Spargel, hausgemachten Spätzle und Pilzsauce

Burgunder Spargel-Teller mit Rinderbraten CHF 32.50
mit weissem Spargel, Dijon-Hollandaise und französischen lila Kartoffeln

Seeteufelfilet an feiner Zitronen-Safransauce CHF 36.50
mit einem Wildspargelnest und hausgemachten Bärlauch-Tagliatelle

Dessert

Brishtner Nytlä CHF 9.50
Gedörnte Urner Birnen in Rotweinsirup, am Meringue-Boden mit Vanilleglace und Rahm

Unsere Weinempfehlung

Centine, Banfi Toscana

60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Dichtes, klares Rubin mit purpurnen Reflexen. Intensive, reife und schön proportionierte Fruchtaromen in der Nase, an Pflaumen, Kirschen und Brombeeren erinnernd.

Reife, schwarze Beerenfrucht, elegant und süffig.

1 dl 8.50 CHF
Flasche 49.50 CHF



Casal di Serra, Umani Ronchi


100 % Verdicchio

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Duftendes Bouquet mit Noten von Birnen, Zitrusfrüchten und etwas Bergamotte, untermalt von mineralischen Aromen.

1 dl 8.50 CHF
Flasche 52.50 CHF



Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden. Mit  gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.