

**Kulinarischer Kalender vom 28.03. – 08.04.2018**  
**„Zart und delikat - Lamm und Hausgeflügel“**

**Vorspeise und Suppe**

„Pollo tonnato“ – Scheiben vom gebratenen Hühnerbrüstchen mit Thunfisch-Kapernsoße, Kirschtomaten und Rucola	9,50 €
Bärlauch-Cremesuppe mit Radieserl und Croutons	4,70 €

**Hauptgerichte**

Spinat-Bärlauch-Knödel mit Wirsing, Kohlrabi, Perltomaten und Frühlingszwiebeln in Rahm, gebratenen Schwammerln und geriebenem Bergkäse, veredelt mit Trüffel-Öl	12,50 €
...mit einer rosa gebratenen Barbarie-Entenbrust	18,50 €
Geschnetzeltes von der Hühnerbrust mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahm, dazu Spinatspätzle und ein Feldsalat	13,80 €
Maishendlbrüstchen mit feiner Basilikumfarce gefüllt auf weißer Portweinsahne, dazu Risotto mit grünem Spargel und ein gemischter Salat	16,50 €
Lammkeule im eigenen Saft geschmort mit glacierten Karotten, grünen Speckbohnen und Lyoner Kartoffeln	17,50 €
Rosa gebratene Lammfilets auf Rosmarinjus mit Tomaten, Oliven, Schafskäse, Blattspinat und Rahm-Polenta	21,80 €

*...und außerdem gibt`s noch*

Seeteufel, Wolfsbarsch und Garnelen mit mediterranem Gemüse in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten, dazu Kartoffel-Gratin	21,50 €
--	---------

**Dessert**

Amaretto-Eisparfait mit Fruchtsoße, Sahne und Mandelgebäck	6,80 €
--	--------

...und ab dem 11.04.2018 lautet unser kulinarisches Motto  
„Knusprige Rösti – Schweizer Glückseligkeit“