

FRÜHLING

VORSPEISEN UND SUPPE

	klein	gross
RINDSCARPACCIO . mit Olivenöl, Meersalz, Zitrone und Staudenselleriegrün L G	15	19
BUNTER BLATTSALAT mit Holunderdressing, Spargelstreifen, Radieschen und Sonnenblumenkernen LGV		14
GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE mit Lavendelhonig, Apfel und Baumnüssen G		19
SPINATCREMESUPPE mit pochiertem Ei und Sauerrahm G		12

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE SAFRANGNOCCHI mit brauner Butter und jungem Blattspinat	23	28
SAUTIERTE EGLIFILETS mit Zitronen-Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat		38
GRILLIERTES „SWISS PRIM“ RINDSFILET „CAFE DE PARIS“ (200G) mit Weissweinsrisotto und grünen Spargeln G		58
KALBSGESCHNETZELTES mit Morchelrahmsauce, hausgemachten Taglierini und Karottengemüse		39
HAUSGEMACHTE RIGATONI mit geröstetem Tomatensugo, Kräuter-Pangrattato und Zucchetti V		23

DESSERTS

RHABARBER CRUMBLE (frisch aus dem Ofen – dauert rund 20 Minuten) mit hausgemachtem Vanilleeis		13
CRÈME CARAMEL mit Marsala–Birne		12