




SUPPEN UND VORSPEISEN

GERÖSTETE WURZELGEMÜSE-ESSENZ 	12.50
mit Bärlauch, Gemüserauten und Lingue di suocera	
SPARGELCRÈMESUPPE	15.50
Einlage von Spargeln, Rohschinkenbisquit (CH) und Bärlauch	
SPINAT-LAUCH-CRÈMESUPPE	14.50
mit gebratener Riesencrevette (VN), Parmesan-Cracker und Cipollotti	
TATAR VON GERÄUCHERTEM FORELLENFILET (DAN)	22.00
auf Sauerkraut-Kartoffelküchlein, Meerrettichschaum, Wachtelei und Yuzu	
GEFLÄMMTER STANSER GEISSENFRISCHKÄSE-FLUMMY	19.00
auf Rhabarber-Kompott mit Rucola, grobem Pfeffer und Focaccia-Knusper	
SALAT VON GRÜNEN SPARGELN UND BUNTEN CHERRYTOMATEN 	17.50
im Parmesan-Körbchen mit jungem Löwenzahn, gerösteten Kernen und weisser Balsamico-Vinaigrette	
BUNTER MISCHSALAT MIT CROÛTONS 	12.50
Unsere Dressings: Französisch, italienisch, Joghurt	

PASTA UND RISOTTO

OFFENES RAVIOLO	29.50
nach Seemanns Art an Proseccoschaum mit Fisch- (NO/CH) Crevetten und Muscheln (E/IT/FR)	
RISOTTO «PRIMAVERA» 	28.00
mit Kefen, Cipollotti, Karotten, Broccoli und Parmesan-Chips	

Ruchbrot (CH) / Brötchen (CH) / Lingue di Suocera (CH) / Brioche (CH)


Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% MWSt
Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien



HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH

GEBACKENE ERBSEN-KARTOFFELBÄLLCHEN  28.00
im Pankomehl auf Shiitake-Limonen-Ragout mit Karotte und Kefenstroh

FRISCHE SPARGELN  25.00 / 29.00
mit Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln
Luzerner Meersalzschinken als Beilage 11.00

FISCH

POCHIERTE NORWEGISCHE LACHSTRANCHE 35.00
Sauerrahmsauce und Lachskaviar auf gebratenen Süsskartoffelscheiben
mit sautierten grünen Spargeln und Avocado

FLEISCH

PANIERTE KALBSSCHNITZEL (CH) 49.00
nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Pommes frites und Gemüsebouquet

KALBSGESCHNETZELTES (CH) 36.50
mit Champignons nach Zürcher Art und Butterrösti

GRATINIERTES IRISCHES RINDSENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» 48.00
Pommes frites und Gemüsebouquet

GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK (CH) 52.00
mit Sauce Hollandaise, frische Spargeln und neue Kartoffeln



DEGUSTATIONS-MENU

VORSPEISE

SALAT VON GRÜNEN SPARGELN UND BUNTEN CHERRYTOMATEN 🌿

im Parmesan-Körbchen mit jungem Löwenzahn,
gerösteten Kernen und weisser Balsamico-Vinaigrette

SUPPE

GERÖSTETE WURZELGEMÜSE-ESSENZ 🌿

mit Bärlauch, Gemüserauten und Lingue di suocera

ZWISCHENGANG FISCH

OFFENES RAVIOLO

nach Seemanns Art an Proseccoschaum
mit Fisch- (NO/CH) Crevetten und Muscheln (E/IT/FR)

HAUPTGANG FLEISCH

GRATINIERTES IRISCHES RINDSENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»

Pommes frites und Gemüsebouquet

KÄSE

KÄSETELLER

Mürgu (emmentaler Blauschimmelkäse), Abendrot (schweizer Rotschimmelkäse),
Dallenwyler Geisskäse, Gruyère (schweizer Halbhartkäse),
dazu hausgemachtes Früchtebrot, Trauben-Chutney und Nüssen

DESSERT

EISPARFAIT-GUGELHUPF «GRAND-MARNIER»

auf Orangen-Erdbeersalat mit grünem Pfeffer

Menu 5-Gänge 110.00

Menu 4-Gänge 95.00