




## SUPPEN UND VORSPEISEN

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

## PASTA UND RISOTTO

<b>OFFENES RAVIOLO</b>	29.50
nach Seemanns Art an Proseccoschaum mit Fisch- (NO/CH) Crevetten und Muscheln (E/IT/FR)	
<b>RISOTTO «PRIMAVERA»</b> 	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) 39.50  
mit Champignons nach Zürcher Art, Butterrösti und Gemüsebouquet

**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