







## Frühlingsgefühle

Im April sind die ersten Frühlingsboten in toller Qualität bereits auf dem Markt. Ob weisser oder grüner Spargel, Sarner Bärlauch, Gitziffleisch aus Stans, Kartoffeln aus neuer Ernte oder Rhabarber, sie alle haben jetzt Hochsaison. Unser Küchenchef Holger Kretzschmar mit seinem Team verschreibt sich diesen grossartigen Produkten in aussergewöhnlichen Kreationen.

	CHF
  <b>Rhabarberkompott aus dem Ofen</b> mit jungem Löwenzahn an Geissenfrischkäse von der Meierskählen, mit grobem Pfeffer	19
  <b>Spargel-Morchel-Essenz</b> mit frischen Kräutern und sautierten Morcheln	12
  <b>Frühlingstortilla</b> Gebratene neue Kartoffeln an Schwander Ei mit frischem Bärlauch und kleinem Gemüse vom Markt	24
<b>Hausgemachter Gitzi-Hackbraten mit frischem Bärlauch</b> an Safrankartoffelstampf Gemüse vom Markt	30
<b>Gebackene Spargeln im Pankomehl</b> auf Radieschendipp Geräucherte Entenbrust	32
<b>Gebratenes Gotthard-Zanderfilet</b> mit Salzkapern -Blumenkohlblüten-Butter Tournierte Kartoffeln Kleines Gemüse vom Markt	40