

Frühlingszeit...!

Spargelcrèmesuppe Sfr. 12.00
Crème d'asperge
Asparagus soup

Frühlingsblattsalat mit Grünen Spargeln Sfr. 19.00
Hobelkäse Spänen & Olivenöl
Salade de feuilles de printemps, asperge verte, fromage de rebibes et l'huile d'olives
Spring leaf salad, green asparagus with mountain cheese and olive oil

Lachsforellenfilet mit Tagliatellen, Spargel & Sauce Hollandaise Sfr. 36.00
Filet de truite saumone avec tagliatelle, d'asperge & sauce hollandaise
Salmon trout filet with tagliatelle, asparagus & Sauce Hollandaise

Einheimisches Gitzi gebraten, Rosmarin-Ofenkartoffel, Gemüse Sfr. 38.50
Cabri de pays, pommes de terre au four au romarin et légumes
Kid-goat, rosemary oven potatoes, vegetables

Lammrack an Kräutersauce, Rosmarin-Ofenkartoffel, Gemüse Sfr. 39.00
Carré d'agneau à la sauce aux herbes
Pommes de terre au four au romarin, légumes
Rack of lamb with herb sauce, rosemary oven potatoes, vegetables

Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise Rosmarin-Ofenkartoffel Sfr. 29.00
Asperge blanche, sauce hollandaise pommes de terre au four au romarin
White Asparagus, hollandaise sauce, rosemary oven potatoes

Lauener Rohschinken Sfr. 8.00
Jambon cru de Lauenen

Gratin mit Spargeln & Saisongemüse Sfr. 24.00
Gratin d'asperge & légumes de saison
Gratin with asparagus & season vegetables

Tagliatelle mit grünen Spargeln, Parmesan-Rahmsauce Sfr. 22.00
Tagliatelle avec d'asperge verte, sauce à la crème au parmesan
Tagliatelle with green asparagus and creamy parmesan sauce

Rösti mit grünen und weissen Spargeln Sfr. 23.00
an Alpenkräutercreme-Sauce
Rösti avec asperge vert & blanc avec sauce aux herbes des alpes
Rösti with green & white asparagus with creamy mountain herbs sauce

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeeren (Träumli) Sfr. 9.00

Erdbeeren mit Doppelrahm Sfr. 12.00