

## Saison-Empfehlung

Bärlauchcremesuppe / geräuchertes Forellenküchle / Kaviar



Zweierlei vom Lamm  
Rücken und Pastilla / Rosmarinsoße / mediterranes Gemüse



Variation von der Banane  
Flan / Sorbet / Gel / Maracuja

55,00

Flammkuchen / Chorizo / Manchego / Bärlauch 14,50

Frühlingsсалate / Balsamicodressing / Bärlauch Quiche 16,00

Zusatz:

mit gebratenem kleinen Rinderfilet 24,00

mit gegrilltem Thunfischsteak 18,00

mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück) 15,00

Gebratene Kalbsleber / Apfel - Bärlauch Chutney / Jus /  
Frühlingsgemüse / Kartoffelpüree 24,00

Gebratene Forellenfilets / Bärlauch - Mandelbutter /  
Salzkartoffeln / Kleiner Blattsalat 24,00

## Vorspeisen

Geflügelterrinen / Süßkartoffelcreme / Ananaschutney / Fenchelsalat / Sprossen	18,00
Thunfischtatar / marinierte Radieschen / Kalamansi Gel / Forellen Kaviar / Sesambiskuit	19,00
Ziegenkäse / Apfelchutney / schwarze Walnuss / Rhabarberkaltschale / Grissini	15,00
Salatteller	9,50

## Suppen

Tomatencremesuppe / Basilikum	8,50
Kraftbrühe vom Weideochsen / Flädle / Klöße	9,50
Bärlauchcremesuppe	8,50
Zusatz: geräuchertes Forellenküchle / Kaviar	3,50



## Hauptgänge

Medaillons von Schwein und Rind / handgeschabte Spätzle/ Rahmchampignons / buntes Gemüse vom Markt - im Pfännle serviert -	29,00
Stüble - Rostbraten / Röstzwiebeln / grüne Bohnen / Rahmsoße / handgeschabte Spätzle	32,00
Der Original Stüble - Hängespieß mit herzhaften Soßen / feines Gemüse	
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm	35,00
- mit Riesengarnelen - mediterran gewürzt	37,00
Knuspriger Kartoffelrösti / Geschnetzeltes vom Kalb / junges Gemüse vom Markt	29,00
Dreierlei vom Kaninchen	34,00
Gefüllter Rücken / geschmorte Keule / Leberpraline / Erbsen / wilder Blumenkohl	
Zweierlei vom Lamm	36,00
Rücken und Pastilla / Rosmarinsoße / mediterranes Gemüse	

## Beilagen zur Wahl

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| - Kartoffelgratin   | - Handgeschabte Spätzle |
| - Dauphinkartoffeln | - Risotto               |
| - Linguine          |                         |



## *Für 2 Personen*

Chateau Briand - doppeltes Rinderfiletsteak / 78,00  
Sauce Bearnaise / bunte Gemüseauswahl /  
handgeschabte Spätzle / Kartoffelgratin

## *Fisch*

Gegrilltes Thunfischsteak / Teriyaki Glasur / Sesam / 32,00  
asiatisches Wokgemüse

Zanderfilet auf der Haut gebraten / Zitronen - Meerrettichsoße / 26,00  
Frühlingsgemüse

Auswahl von gebratenen Edelfischen / Weißweinsauce / 29,00  
Karotten / Kaiserschoten

## *Beilagen zur Wahl*

- Kartoffelgratin
- Dauphinkartoffeln
- Linguine
- Handgeschabte Spätzle
- Risotto

## *Vegetarische Gerichte*

Kartoffelgnocchi / Parmesansauce / Bärlauch / 22,00  
Tomate / Pinienkerne

Gemüse - Tajine / Kichererbsen / Granatapfel / Couscous 22,00

Tagesgericht (nur abends) 22,00

## *Dessert*

Allerlei vom Kaffee Mokkatörtchen / Kaffeeeis / Bergamotte / Crumble	11,50
Variation von der Banane Flan / Sorbet / Gel / Maracuja	11,50
Crème Brûlée / Brombeersorbet / Tonkabohne / Mandelkühle	11,50
Auswahl von hausgemachtem Sorbet      -pro Kugel-	3,00

