

Vorspiese “Voorgerechten”

Böndnertäller

Bündnerfleisch (in de Alpen gedroogd rundvlees uit Graubünden) en rauwe ham liggen samen op een plankje. € 13,50

Geräuchertes Lachstartar

In Wittem werd eens een gerookte zalm gevangen. De kok hakte de zalm niet in mootjes maar in nog veel kleinere stukjes. Met zoete mosterd en dille bereidde hij een zalmtartaar. € 9,50

Schpargle met Änteläbere ond Morchle

De asperges sudderen in de boter en maken zich op smaak met morieltjes. Dan gaan ze onder warme eendenlever liggen en besprenkelen zich met een dressing van balsamico.. € 13,50

Thoncarpaccio met Schpargle

De tonijn marineert zich met een limoendressing, hangt zich een mantel van kervel om en gaat met de asperges op vakantie. € 12,50

Soppe “Soepen”

Chrüttersoppe

Een wandeling dwars door de kruidentuin met alles wat er zo groeit en bloeit. € 5,00

Schpargelsoppe

De asperges gingen zich wassen, ze bleven zo lang in het bad liggen dat het water naar hen rook. Om de reuk te verbergen vermengden ze zich met meel, eigeel en zelfs met room. Maar gelukkig lukte dit niet, en rook de soep nog steeds naar hen. € 5,00

Feschgrechd “Visgerechten”

Scampis met Schpargle ond Chrüttersosse

De scampi's gaan op visite bij de asperges. Als cadeau brengen ze peultjes mee en een bos met kruiden.. € 19,50

Pangafilet met Schpargle

De pangafilets vlijden zich neer op een bedje van gebakken asperges, maar bestrooiden het eerst met spekblokjes. Om geen koude voeten te krijgen, kregen ze er warme mosterd-daslook-hollandaise saus over zich heen € 18,50

Fleischgrechd “Vleesgerechten”

Zörcher Geschnätzlets

Een huwelijk tussen de stad Zürich en fijn gesneden kalfsvlees, champignons en witte wijnsaus. Rösti was erbij als enige getuige. € 18,50

Rendsfilet “ Ursini ”

De Tournedos ging de Madeirasauswinkel in om een nieuwe hoed te kopen. Tenslotte kwam ze met de nieuwste creatie naar buiten:”de Eendenpâtehoed”. € 21,50

Lammrögefilet annere Bärlauchsosse

Knibbel knabbel knuisje, wie knabbelt aan mijn Lamsrugfilet? Het zijn de broodkruimels! En als ze niet gestorven zijn liggen ze nu getrancheerd op een bord. Bedekt met broodkruimels, komt de filet in een daslooksous tot rust. € 19,50

Chalbsmedaillons met Schpargle

Reclamebureau ” Kalfsmedaillons ” wilde beslist de opdracht met de portie asperges binnenhalen. Voor een foto, moesten de asperges zich eerst met mosterd-daslook-hollandaise mooi maken. € 18,50

Süesses ”Desserts”

Pfäffermönzchöpfli met Ärdbeere

Pepermunt en melk gaan samen in bad. De geklopte room komt erbij en alle drie wachten ze op de aardbeitjes. Toen de aardbeitjes eindelijk kwamen, waren de anderen stijf van de kou. € 8,00

Coupe Denemark

Onder de jaloerse ogen van de slagroom, werd het koele vanille-ijs verleid door de chocoladesaus. € 8,00

Suurampferemousse met Ärdbeere

De zuring en de aardbeien hebben een verhouding met elkaar. Groen van nijd mengt zich de kwark tussen hen. € 8,50

Chäsbrättli

Twee Zwitsers en een buitenlander (kazen) op een houten plank. € 8,50

Keukenopeningstijden

Di. t/m Zo. 17.00-20.30

Ma. Gesloten.