

## MITTAG

### MENÜ

Zum Menü gibt's einen kleinen Menüsalat oder eine kleine Tagessuppe.

Hausgemachte Gnocchi an Bärlauchsauce	32
Muotathaler Ziegenfrischkäse	
Schweizer Eglignusperli mit Zitronenmayonnaise	36
Neue Kartoffeln und Spargelsalat	
Lozärner Chügelipastetli	34
Kalbfleisch, Erbsli und Rüepli (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)	

### VORSPEISE

Friséesalat mit Hausdressing	17
Granatapfel, Datteln, Oliven und Muotathaler Ziegenfrischkäse im Strudelteig	
Noix-Gras-Mousse mit Frühlingszwiebelconfit	26
Rhabarbervinaigrette, Brioche und Brotchips	
Marinierte und gebratene Kräuterseitlinge	24
Dörrtomaten-Mayonnaise, Kapernpaste und Rucolasprossen	
Rindstatar mit Eigelbcreme und Röstbrot	27
Shiso, saurer Rettich und Tropeazwiebel (Bio-Rindfleisch vom Uelihof in Ebikon)	

### ZWISCHENGANG

Consommé von der Appenzeller Ente	18
Millfeuille aus geräucherter Entenbrust und Entenleberparfait (Ente: Culinarium Ostschweiz)	
Hausgemachte Tagliolini mit Schlössli Shrimp	26 / 39
Shrimp-Bisque und Estragon (Schlössli Shrimp, St. Margrethen)	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Erbsen	22 / 34
Lattich, Minze und Lattichblatt im Backteig	

### WEISSER SPARGEL AUS FLAACH

Weisser Spargel	24 / 36
Sauce Hollandaise oder Bärlauch-Vinaigrette dazu neue Kartoffeln	
Weisser Spargel mit Heuschinken	28 / 42
Sauce Hollandaise oder Bärlauch-Vinaigrette dazu neue Kartoffeln (Bio-Schinken: Uelihof, Ebikon)	
Pochierte Bio-Forelle	46
Sauce Allemande, weisser Spargel und neue Kartoffeln (Fisch: Familie Glauser, Bachs)	
Brisket vom Angus Rind	48
Sauce Hollandaise, weisser Spargel und neue Kartoffeln (Rind: Holzen Fleisch, Ennetbürgen)	

### HAUPTGANG

Züri-Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti und Tagesgemüse	48
Geschnetzeltes auf Wunsch auch ohne Nierli, (Schweizer Fleisch: Urs Widmer, Lichtensteig)	
Lammrücken und Lammhackbällchen	52
Tessiner Polenta, Peterli-Salat, Artischocken, Cipolotti und Oliven (Biofleisch: Uelihof, Ebikon)	
Steak vom Freiland-Wollschwein	58
Wollschwein-Raviolo, Frühlingsgemüse und Speck-Fond (Säuli: Holzen Fleisch, Ennetbürgen)	

### DESSERT

Rhabarbermousse	16
Erdbeersauce und Szechuanpfeffer-Meringue	
Streuselkuchen mit Mispeln	15
Mandeln und Tonkabohnen-Schlagrahm	
Warmer Schokoladenkuchen aus «Bolivia Schokolade»	16
Himbeeren und Doppelrahm aus Gruyère (15 Minuten)	
Hausgemachte Glaces und Sorbets	p. Kugel 5
Unser Service weiss Bescheid über das aktuelle Angebot.	+ Schlagrahm 2
Schweizer Rohmilchkäse von unserem Käsewagen	ab 18
Luzerner Birnenwegge und Kompott	