

# Genuss à la carte

## Vorspeisen

### **Thiemo's Frühlingsblattsalat**

Radiesli, eingelegte Gurken, Macadamia-Nuss  
CHF 14

### **Spargelcappuccino**

Rohschinken-Spargel-Tempura, Bärlauch-Chili-Mayonnaise  
CHF 15

### **Hausgemachte Wildterriner**

Feigenchutney, Feigensenf, Gruyèrekrokette  
CHF 20

### **Simmentaler Rinds-Carpaccio**

Rucola-Basilikum-Pesto, Dörrcherrytomaten, Belper Knolle  
CHF 25

### **Heilbutt & Chorizo**

Grünspargel-Morchelsalat, Kürbiskern-Honigvinaigrette  
CHF 24

## Hauptgänge

### **Schweizer Gitzi-Schulter niedergegart**

Baby-Maiskolben, Maispüree, Maisknusperschnitte  
CHF 39

### **Rib Eye Steak 250g**

Spargeln, Frühlingskartoffeln, Sauce Hollandaise  
CHF 45

### **Norwegischer Skrei**

Gartenerbsen, Salzzitrone, Wildreisrisotto  
CHF 36

### **Weisser Spargel 300g**

Morcheln, Frühlingskartoffeln, Sauce Hollandaise  
CHF 32

### **Wildreisrisotto**

Panko Schwarzwurzel, Spargelspitzen, Bärlauchpesto  
CHF 28

## Desserts

### **Cheesecake im Weckglas**

Tonkabohne, Erdbeere, Schokolade  
CHF 8

### **Coupe Rhabarber**

Meringue, Vanille, karamellierte Baumnuss  
CHF 13

### **Geschichtetes Haselnussmousse**

Mandeltuille, Erdbeeren, Pistazienglace  
CHF 15

### **Glace oder Sorbet**

Baumnuss, Salted Caramel, Schokolade, Pistazie,  
Vanille, Himbeere, Mango-Passion, Zitrone-Limone  
CHF 4 / Kugel