

Flavio unser Küchenchef empfiehlt

Vorspeisen / Entrées

CHF

Mango-Burrata Salat , Cherrytomaten, frisches Basilikum an roter Chili-Vinaigrette <i>Salade de mangue et mozzarella Burrata, basilic frais et vinaigrette au chili rouge</i>	18.00
Hausgebeitztes, Worbener Lachsforellen-Tatar , eingelegte Bärlauchkapern mit Toast und Bärlauch Alioli <i>Tartare de truite saumonée de Worben, marbré maison, câpres à l'ail et aioli à l'ail des ours toast</i>	17.00
Bunter Spargelsalat mit Rucola, Fetawürfel und Erdbeeren an Balsamico Dressing <i>Salade d'asperges colorées avec roquette, dés de feta et fraises à la vinaigrette au balsamique</i>	15.00
Spargelcremesuppe mit Morcheln / Crème d'asperges aux morilles	12.00

Hauptgerichte / Plats principaux

Cordon Bleu „Florida“ Kalbsschnitzel gefüllt mit weissen Spargeln, Rohschinken und Greyerzer, Pommes Frites <i>Cordon Bleu „Florida“</i> <i>Escalope de veau farcie d'asperges blanches, jambon cru et gruyère, pommes frites</i>	38.00
Worbener Lachsforellenfilet mit Limettenbutter, Bärlauchrisotto und buntem Spargelragout <i>Filet de truite saumonée de Worben, beurre au citron vert, risotto à l'ail des ours, ragoût d'asperges multicolores</i>	34.00
Grillierte Riesenkrevetten an leichter Limettensauce mit rosa Pfeffer, Reis mit gerösteten Cashewnüssen <i>Crevettes géantes grillées, sauce limette au poivre rose, riz aux noix de cajou grillées</i>	34.00 ½ 31.00
Truthahnbrust gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella im Speckmantel Marsala Jus, Prosecco Risotto mit grünen Spargeln und Gorgonzola <i>Suprême de dinde farci aux épinards en branches et mozzarella enrobée de lard</i> <i>Jus marsala, risotto au prosecco et aux asperges vertes, gorgonzola</i>	29.00
Worbener Lachs- und Regenbogen Forellen Knusperli im Chörbli , Zitrone und hausgemachte Tartarsauce <i>Croustillant de truite arc en ciel et saumonée dans une corbeille, citron, sauce tartare faite maison</i>	29.00 250g
Pommes Frites als Beilage / <i>Pommes Frites en accompagnement</i>	6.50
Spargelsalat als Beilage / <i>Salade d'asperges en accompagnement</i>	10.00

Serviert von 11.30 – 13.45 Uhr / 17.00 – 21.45 Uhr Servi de 11h30 à 13h45 / 17h00 à 21h45

Unsere Weinempfehlung / Nos propositions de vin

Weisswein / Vin blanc

Château Landereau Sémillon, Sauvignon blanc, Sauvignon Gris, Muskateller Grand vin de Bordeaux / MC / Frankreich	2023	1 dl	5.50
		7.5 dl	40.00
<i>Blassgelb. In der Nase blumig mit viel frische und Aromatik. Am Gaumen eine runde Weichheit, exotische Früchte und Blumenaromen mit wenig Säure und einem schönen langen Abgang.</i>			

Rosewein / Vin rosé

Œil de Pertrix Schweiz / Waadtland		1 dl	5.00
		5 dl	25.00

Rotwein / Vin rouge

Timbenia / DOC / Cannenau di Sardegna Italien	2022	1 dl	5.70
		7.5 dl	42.00
<i>Tiefes Rubinrot. Am Gaumen zeigt er sich fein strukturiert, mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen und einer aromatischen Länge. Seine sortentypischen Aromen, begleitet von einer leichten Würze und reifer Frucht, verleihen ihm eine bemerkenswerte Ausgewogenheit.</i>			