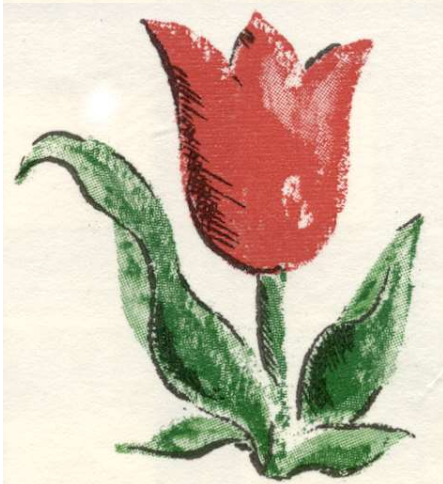


Suppe

*Spargelcrème
mit Croûtons
und Schlagrahmrosetten
SFr. 7.50*



Salate und Vorspeisen

*Grüner Salat
an Hausdressing
SFr. 7.50*



*Gemischter Salat
an Hausdressing
SFr. 8.50*



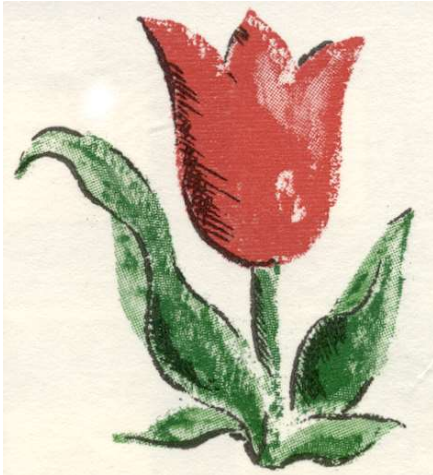
*Nüsslisalat mit Frühlingszwiebeln
an französischem Salatdressing
SFr. 10.50*



*Frühlingsblattsalate
an Balsamico
mit Spargel garniert
SFr. 12.50*



*Grüenspargelsalat
garniert mit Rauchlachsrosli
SFr. 15.50*

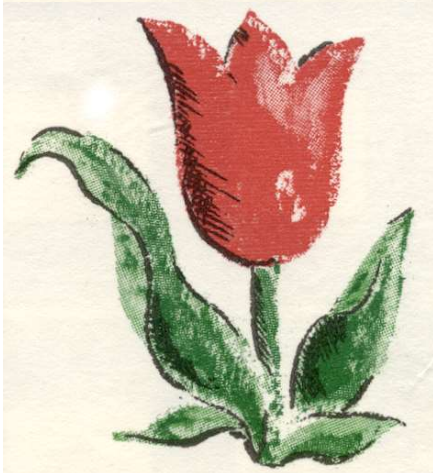


Vegetarisches

*Pasta mit Spargeln
und Tomatencoulis an Butter
garniert mit Blattparmesan
SFr. 21.00*

*Feines Bärlauch-Risotto
mit Spargelragout
SFr. 21.00*

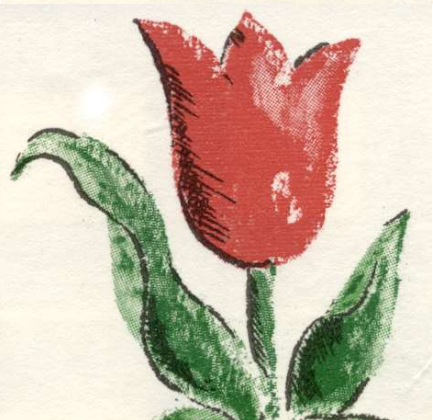
Fischgerichte



*„Gamser“ Forellengeschnetzeltes
in Frühlingszwiebelrahm
dazu frische Spargeln
serviert mit Weisswein-Risotto
SFr. 32.00*

*Zanderfilet vom Grill
garniert mit Bärlauchbutter
dazu Zitronen tagliatelline
und Saisongemüse
SFr. 32.00*

*Egglifilets in Mandelbutter
mit zarten Spargel
und Neuen Bratkartoffeln
SFr. 32.00*





Fleischgerichte

« Schäfli Burger »

*Rindsfleisch-Burger,
mit Käse, Zwiebeln,
Tomaten, Speck, Cocktailsauce,
Pommes frites
SFr. 26.00*



Gamser Poulet

*an Sauce hollandaise
mit Frühlings-Spargel
und Schlosskartoffeln
SFr. 30.00*





Schweinsfiletmedaillons

*auf Bärlauchrisotto
garniert mit Saisongemüse
SFr. 32.00*





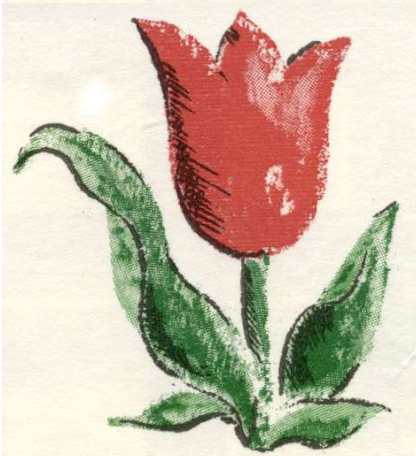
Lammrückenspiess

*mit Bärlauchbutter
dazu Gemüse garnitur
und Babykartoffeln
SFr. 35.00*



Rindsfiletmignons

*an Sauce béarnaise
dazu Frühlingspargeln
und Pommes Frites
SFr. 40.00*



Ab 2 Personen

Entrecôte double

*mit hausgemachter Bärlauchbutter
dazu frischer Spargel
und Saisongemüse
Beilage nach Wahl
SFr. 42.00 pro Person*

Châteaubriand

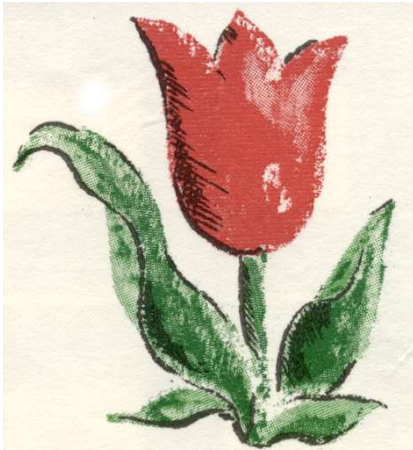
*mit Sauce béarnaise
dazu frischer Spargel
mit Gemüse garnitur
Beilage nach Wahl
SFr. 46.00 pro Person*

*«Für Informationen zu Allergenen
in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an unser Personal»*

Fleisch von:

*Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz / Gams
Lachs: Norwegen
Zander: Estland
Egli: Estland
Rind: Schweiz / Toggenburg
Lamm: Neuseeland*





Süsser Abschluss

*Marinierte Erdbeeren
dazu Baisers und Schlagrahm
SFr. 10.50*



*Coupe „Hawaii“
an Ananas und Kiwi
mit Vanille-, Schoggi-
glace und Schlagrahm
SFr. 9.50*



*Hausgemachtes Orangen-Tiramisu
mit Früchten garniert
SFr. 8.50*



*Crêpes „Erdbeeren“
gefüllt mit caramelisierten Erdbeeren
serviert mit Vanilleglacé
SFr. 12.50*



*Crêpes Suzette
in Orangen-Caramelsirup
serviert mit Vanilleglacé
SFr. 12.50*

