



OSTERMENU

18. bis 21. APRIL 2025

VORSPEISE

STARTER

Spargel-Crevetten-Salat, Frühlingszwiebeln, Granatapfel, Oliven,
Limettenvinaigrette

*Asparagus and prawn salad with spring onions, pomegranate, olives,
lime vinaigrette*

ODER - OR

Tagessuppe Soup of the Day

Freitag	Spiezer Weissweinsuppe	Friday	White wine soup
Samstag	Rüebli-Ingwer-Suppe	Saturday	Carrot and ginger soup
Sonntag	Klare Pilzsuppe	Sunday	Clear mushroom soup
Montag	Kressesuppe	Monday	Cress soup

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Gebratene Lammkoteletten und Lammhuft, Provençale-Sauce,
Ratatouille, Kartoffelgratin

Roasted lamb chops and lamb shank, Provençal sauce, ratatouille, potato gratin

ODER - OR

Gebratene Forellenfilets, Safransauce, weisse Spargeln,
neue Bratkartoffeln

Fried trout fillets, saffron sauce, white asparagus, new roast potatoes

DESSERT

DESSERT

Hausgemachtes Cheesecake-Parfait mit Erdbeeren auf Rhabarberkompott
Homemade cheesecake parfait with strawberries on rhubarb compote

3-Gang-Menu mit Salat	CHF 52.00	3 course menu with salad
3-Gang-Menu mit Suppe	CHF 49.50	3 course menu with soup