

# Frühlingsgefühle mit Bärlauch

## Vorspeisen

*Kartoffelcremesuppe mit Bärlauchpesto* 9.50 Fr.

*Frühlingssalat* 13.50 Fr.

*mit Spargeln, Cherrytomaten, Radisli und Frühlingsszwiebeln*

*Eisbergsalat an Parmesandressing* 11.50 Fr.

*mit Bärlauchcroutons und Rohschinken*

*Lachsforellen - Cheviche* 15.50 Fr.

*in Limettensaft mariniertes Fisch mit Avocado, Peperoni und Frühlingsszwiebeln garniert mit Salat*

*Bärlauch Panna- Cota* 16.50 Fr.

*mit geräucherter Forelle garniert*

## *Salice Salentino Le Pitre*

*Flasche 7,5dl. 42.00 Fr. pro dl. 6.00 Fr.*

*Cuvée aus lokalen Rebsorten wie Negroamaro, Malvasia Nera. Jugendliche, ins violett lappende Farbe, riecht nach frischen Beeren, etwas minzig. Fruchtsüße mit zarter Säuerlichkeit, Tannin, spielt mit den Aromen, sehr üppig. Zu Wild und rotem Fleisch gut vorstellbar. Ist „nicht glatt“, zeigt Kanten und Charakter.*

## *Goru El Blanco*

*Flasche 7,5dl. 42.00 Fr. pro dl. 6.00 Fr.*

*Brillantes Hellgelb mit Goldenen Reflexen. Zarte Muskatnoten in der Fruchtbetonten Nase. Honigmelone, weisse Blüten und gelbe Früchte wie Quitten und Mirabellen. Auch im Gaumen Viel saftige Frucht und eine dezente Zitrusnote, fein ausgewogen zwischen tänzerischer Frische und saftiger Fülle.*

*Trauben: Chardonnay, Moscatel)*

