

# *Frühlingsgefühle*

*Original Wienerschnitzel (Kalb) 34.50 Fr.*  
*Mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat*

*Paniertes Schweinskotelette 34.50 Fr.*  
*mit Gemüse und Bärlauch Spaghetti*

*Bauernschnitzel (Schwein, Paniert) 34.50 Fr.*  
*mit Pfeffersauce, gebratenem Speck und Zwiebeln*  
*Gemüse und Butternüdeli*

*Käaserschnitzel (Schwein, Paniert) 34.50 Fr.*  
*mit Raclettekäse überbacken*  
*Gemüse und Pommes- frites*

*Magdschnitzel (Poulet, paniert) 31.50 Fr.*  
*auf Süss- saurem Gemüse mit Reis*

## *Fisch*

*Zanderfilets Paniert 33.50 Fr.*  
*auf Süss- saurem Gemüse mit Reis*

## *Vegi – Teller:*

*Bärlauch Spaghetti mit Panierten Weichkäsli 25.50 Fr.*

# *Frühlingsgefühle*

*Bärlauchcremesuppe* 9.50 Fr.

*Rinds- Carpaccio* 18.50 Fr.  
*mit frischem Parmesan, Bärlauchpesto und Rucola*

*Pflanzplätzsalat* 14.50 Fr.  
*Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Zwiebeln*

*Falsche Schnecken* 16.50 Fr.  
*Gebratene Rindfleischwürfel im Schneckenpfänneli*

## *Weinempfehlung*

### *La Petite Lune Bordeaux AOC*

*Trauben: Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 15%*

*Charakter: Bei der Verkostung zeigt der Petite lune Rouge eine Schimmernde, tiefe rubinrote Farbe. Die Nase ist intensiv nach reifen roten und schwarzen Früchten. Es ist ein frischer und gehaltvoller Wein. Es finden sich feine pfeffrige und blumige Gewürznoten. Das Veilchen ist sehr präsent und erinnert an den Merlot. Am Gaumen präsentiert sich der Wein seidig, fleischig und fruchtig. Die Tannine sind Delikat und reif. Der Petite Lune Rouge ist ausgewogen, fruchtig reich und elegant. Ein Bourdeaux der Spitzenklasse.*

*1 dl. 7.00 Fr.*

*75 cl. 46.00 Fr.*