

## Liebe Gäste

Das if d'or Team hat eine Auswahl an neuen mediterranen Gerichten kreiert.

In unserer Weinkarte finden Sie die passenden Weine dazu.

## Vorspeisen

Knackiger Frühlingsalat mit frittiertem Spargel & hausgemachter Tartar Sauce	15.50
Spargelsalat im Parmesankörbli serviert, an feiner Vinaigrette	12.50
Marinierter Ziegenfrischkäse auf Rucola Beet mit Brot-Chips	16.50
Bunter Frühlingsalat mit gehacktem Ei & Dörrtomaten	11.50
Kresseschaumsuppe mit Rauchlachs-Rose	14.50
Spargelcremesuppe mit Vanille marinierter Kammuschel	15.50

Herkunft	Kalb	Schweiz	Kaninchen RR	HU	Bei Allergien oder Diäten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter/innen. Inkl. MWST 8%
	Rind	Irland	Fisch	Frankreich/Philippine	
	Wurstwaren	Schweiz	Lamm	n	
	Wurstwaren	Spanien	Riesencrevette	Neuseeland	
	Poulet	Schweiz	n	Vietnam	
	Bison	USA, CA	Meeresfrüchten	Vietnam	

## Hauptgerichte

Grilliertes Kalbssteak 180gr. an Morchelsauce	49.00
Sautiertes Lammhüftli 180gr. an Bärlauchjus	36.00
Grilliertes Irisches Rindsfilet 200gr/130gr. mit Portweinjus	48.00/41.00
Sautierte Maispouardenbrust auf Spargel-Zucchettiragout	32.00
Steinbutt-Saltimbocca an Portweinjus & sautiertem Spargel	44.00/38.00
Eden Riesenkrevetten auf fruchtigem Aprikosen Couscous	44.00/36.00
Sautiertes Wolfsbarschfilet auf jungem Spinat mit Pinienkernen	38.00/32.00

*Als Beilage zur Auswahl: Neue Kartoffeln, Crispy-fries, Champagner Risotto, Aprikosen Couscous, hausgemachte Bärlauchspätzli, grüner & weisser Spargel, buntes Frühlingsgemüse*

Portion weisser Spargel, serviert mit... 26.00

Neue Kartoffeln	Plus	6.50
Rohschinken und gekochter Schinken	Plus	8.50
Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch; Sauce Hollandaise, braune Butter oder Mayonnaise		

## Vegetarisch

Rustico Spargelravioli mit Frühlingszwiebeln & Dörrtomaten	26.00/21.00
Bärlauchquarkspätzli mit Spargel & Frühlingsgemüse, gratiniert mit Hollandaise	26.00/21.00

Alle Gerichte auf dieser Karte gibt es zwischen 11.30 und 14 Uhr sowie zwischen 18 und 21 Uhr.  
Alle Tellergerichte dürfen Sie auch als kleine Portion bestellen.