

DER FRÜHLING IM HOFGARTEN

Frisch, lokal, überraschend. Lassen Sie sich verwöhnen von unserem kulinarischen Angebot und spüren Sie die Freude an der marktfrischen Vielfalt, die Küchenchef Mathias Loosli und sein Team auf Karte und Tisch bringen.

Vorspeisen und Salate

1/2

1/1

Frühlingshafter Blattsalat mit Honig-Senfdressing
gehobeltem Fenchel, Radiesli und geröstetem Kernenmix 12.50

Knackiger Römersalat mit Caesar-Dressing,
Speckstreifen, Croûtons, Cherrytomaten und gehobeltem Sbrinz 18.50

Onsen-Ei auf Kichererbsen-Orangenmousseline
mit Granatapfelkernen und Petersilienöl 14.50

Thunfisch-Tataki mit Misomayonnaise
auf Mango-Avocadosalat, gepickelte Radiesli und Basilikumkresse 24.50

Klassiker

Rindstatar von der Bio Metzgerei Uelihof,
serviert mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter 29.50 39.50

Suppen

Tagessuppe nach Marktangebot 10.50

Maisschaumsuppe mit Dattelpraline 12.50

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Kernöl 12.50

Vegetarisch

1/2

1/1

Hausgemachte Tagliolini mit Rucola-Pesto,
bunten Cherrytomaten, grünem Spargel und gerösteten
Pinienkernen 29.00

| | 1/2 | 1/1 |
|--|-------|-------|
| Hauchdünne Ravioli mit geräuchertem Bergricotta gefüllt, Mandelbutter, sautierten Frühlingszwiebeln, grünen Spargeln und geröstete Mandelblätter | 28.50 | 38.50 |
| Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Dörrtomaten-Pesto, frischem Salatspinat, mariniertem Rucola und Pinienkernen | | 29.50 |
| Cremige Bio-Polenta aus dem Maggiatal mit glasiertem Frühlingsgemüse, Belper Knolle und Petersilienöl | | 29.00 |

Fleisch

| | | |
|---|-------|-------|
| Jungrindgeschnetzeltes vom Uelihof mit Kräuterseitlingen, Tessiner Polenta und glasiertem Frühlingsgemüse | 37.00 | 43.00 |
| Schweizer Pouletbrust Saltimbocca an Marsalajus mit hausgemachten Tagliolini und Zucchini-Tomatengemüse | | 39.00 |
| Lammfilets an Portweinjus mit gebackenen Kartoffelgnocchi, Ratatouille und Basilikumkresse | 39.00 | 44.00 |
| Rinds-Tagliata an Salsa Verde mit Weissweinsrisotto, Rucola, Sbrinz, gerösteten Pinienkernen | | 46.00 |

Fisch

| | | |
|--|-------|-------|
| Sous-vide gegarter Pulpo an Rosinen-Kapernvinaigrette, mit Estragonrisotto, Meeresspargel und gepickelten Radiesli | | 39.00 |
| Hausgemachte Tagliolini "al limone" mit roh mariniertem Thunfisch, Tomaten und Basilikum | 29.50 | 39.50 |

Deklaration:

Rind= Schweiz/Irland Thunfisch= Nordost Pazifik
 Poulet= Schweiz Pulpo= Italien
 Lamm= Irland