

Frühlingszeit ist Bärlauchzeit

Vorspeisen

Tatar vom gebeizten Saibling
mit Bärlauchsalat, Haselnüssen und Frühlingszwiebel-Vinaigrette 26

Bärlauch-Kartoffel Suppe
mit Knoblauch Croûtons und Frühlingszwiebeln 16

Hauptgänge

Cordon bleu vom Poulet, gefüllt mit Schinken und Bärlauch-Frischkäse
mit Pommes frites und Marktgemüse 42

Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Bärlauch-Rahmsauce
mit Salzkartoffeln, Bouillongemüse und Frühlingszwiebeln 45

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet
mit Frühlingszwiebeln Beurre blanc, Salzkartoffeln und Spinat 41

Gebratene Schupfnudeln mit Bärlauchpesto
Gruyère, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen **vegetarisch** 28

Dessert

Zitronen Cheesecake
mit Blaubeer-Cheesecake Glace, Blaubeerenragout und Meringue 14

—

Erlebnis
Rheinfall

Schlössli
Wörth

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz

Fischherkunft: Saibling: Island, Aquakultur / Lachsforelle: Norwegen, Aquakultur

Deklaration Backwaren: Schweiz, mit Ausnahme Steinofenbaguette: Frankreich

Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen