

**Entrées | Vorspeisen | starters**

---

**Velouté de cresson, radis, asperges | 15**

Kresse-Rahmsuppe, Radieschen, Spargel  
Cream of cress soup, radishes, asparagus

**Saumon suisse confit, vinaigrette au cerfeuil, asperges, brioche-chips | 27**

Konfierter Swiss Lachs, Kerbel-Vinaigrette, Spargel, Brioche-Chips  
Confit Swiss salmon, chervil vinaigrette, asparagus, brioche crisps

**Croustillant «La Bouse» à l'ail des ours, asperges et épinards, chutney de tomates | 25**

Knuspriger „La Bouse“-Käse mit Bärlauch, Spargel-Spinat-Salat, Tomatenchutney  
Crispy wild garlic white mould cheese, asparagus and spinach salad, tomato chutney

**Principaux | Hauptspeisen | mains**

---

**Filet d'omble chevalier, sauce gribiche, crêpes, légumes de printemps | 45**

Saiblingfilet, Gribiche-Sauce, Crêpes, Frühlingsgemüse  
Char fillet, gribiche sauce, crêpes, spring vegetables

**Steak de veau, sauce à la crème aux morilles, risotto aux asperges | 59**

Kalbssteak, Morchelrahmsauce, Spargel-Risotto  
Veal steak, morel cream sauce, asparagus risotto

**Raviolis farcis aux pointes d'asperges vertes et à la ricotta, pistou d'ail des ours et de citron, artichauts, „Belper Knolle“-fromage | 36**

Ravioli gefüllt mit grünen Spargelspitzen und Ricotta, Bärlauch-Zitronenpistou, Artischocken, Belper Knolle  
Ravioli filled with green asparagus tips and ricotta, wild garlic and lemon pistou, artichoke ragout, „Belper Knolle“-cheese

**Dessert | süsse Verführung | sweet temptation**

---

**Paris-Brest fourré à la crème de rhubarbe, glace aux noisettes | 15**

Brandteig-Ring „Paris-Brest“ gefüllt mit Rhabarbercreme, Haselnussglace  
Choux pastry ring filled with rhubarb cream, hazelnut ice cream

**Vin blanc | Weisswein | white wine**

---

**Pinot Bianco Athesis Alto Adige DOC**

Kellerei Kettmeir, Kaltern - 2022

Noten nach Blüten und exotischen Früchten, gepaart mit süssen Gewürzen. Am Gaumen agil, frisch und doch cremig. Bemerkenswerter Abgang mit alpiner Ausstrahlung.

10cl | 12.5

75cl | 84