

Saisonales aus der Region

Vorspeisen

Weisser Schweizer Spargel

Mit Sauce Hollandaise / *with sauce hollandais* _____ **22.00/32.00***

Mit Butter und Parmesan / *with butter and parmesan cheese* _____ **22.00/32.00***

Mit Hobelfleisch / *with raw ham* _____ **26.00/38.00***

*Die Hauptgang Portionen werden mit in Butter geschwenkten Frühlingkartoffeln serviert

**The main course portions are served with spring potatoes tossed in butter*

Knackiger Lattich Salat _____ **15.50**

mit geröstetem Mais, Pecorino und knusprigem Speck an Bärlauch-Joghurt Dressing

lettuce salad with roasted corn, pecorino and crispy bacon with bear's garlic yoghurt dressing

Hauptgänge

Kalbshamburger vom Silvestri Milchkalb von der Insel Ufenau _____ **36.00**

mit Trüffelbrie überbacken serviert mit Zwiebelconfit und Quitten-Chutney im grünen Spinat-Bun der Bäckerei Schefer in Einsiedeln

Veal Hamburger from a milk veal from Island Ufenau gratinated with truffle brie served with onion confit and pear-mustard-dip in a green spinach bun from the bakery Schefer in Einsiedeln

Gebratenes Forellenfilet _____ **36.00**

mit Morchel-Champignonragout Bärlauch-Frühhkartoffeln und grillierter Spargel

Fried trout fillet with morel mushroom ragout bear's garlic early potatoes and grilled asparagus

Tranche von gebratenen Swiss Alpine Lachs aus Lostallo _____ **36.00**

Bärlauchrisotto, weisse Schweizer Spargeln und gebratenen frische Morcheln

Roasted Swiss Alpine salmon fillet from Lostallo with bear's garlic risotto, white asparagus and roasted fresh morels