

# Saisonkarte

## Vorspeisen

Blattsalat mit marinierten Erdbeeren, gehobelte Melonenstreifen, Radieschen & knusprigen Kichererbsenbällchen an Himbeerdressing  
*VEGAN | laktose- & glutenfrei* CHF 14.50

Couscous-Blumenkohl-Curry-Türmchen mit mariniertem Tofu  
karamellierte Cashew-Nüssen-Crunch mit Limetten-Joghurt-Creme  
*VEGAN | laktosefrei* CHF 15.50

Gebratene grüne Spargeln auf Frühlingsspinat  
mit feinstem Walliser Rohschinken, Bärlauchespuma & pochiertem Ei  
*laktose- & glutenfrei | ohne Rohschinken VEGETARISCH CHF 15.50* CHF 18.50

Mit Rhabarber gebeizter Walliser Alpengazander auf Rauchlachs mousse  
an kalte Dillsauce mit Schnittlauchöl  
*glutenfrei* CHF 20.50

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

## Suppe

Zweifarbige Spargelcremesuppe mit Parmaschinken-Eis  
*glutenfrei | ohne Eis VEGETARISCH CHF 11.00* CHF 14.50

## Hauptgänge

Glutenfreie Muschelteigwaren an Spinat-Morchel-Sauce  
mit weissen Spargeln  
*VEGAN | gluten- & laktosefrei* CHF 27.50

Gnocchi NOVENA an einem Bärlauchpesto mit Pinienkerne & Pistazien  
Simpiler Hobelkäse & Frühlingsspinat  
*VEGETARISCH* CHF 27.50

Gebratener Walliser Alpengazander mit Frühlingsgemüse  
Beluga Linsen & Kartoffelstreifen auf Jungspinat mit Bärlauchespuma  
*laktose- & glutenfrei | ohne Fisch VEGAN CHF 27.50* CHF 45.50

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit einer Kräuterkruste an Cornalinjus  
sämigem Spargelrisotto & Saisongemüse  
*ohne Kräuterkruste glutenfrei* CHF 45.50

Kalbsfiletmedaillons an Bärlauchpesto im Speckmantel & Morchelsauce  
Pommes Berny in der Mandelkruste & Saisongemüse CHF 51.50

## Dessert

Cremiges Schokoladenmousse mit Himbeer-Erbeer-Sorbet  
& Schokoladen-Cornflakes-Crunch  
*VEGAN | gluten- & laktosefrei* CHF 14.50

Hausgemachtes Erdbeertörtchen mit Vanillecreme  
Holunderblütensorbet & marinierten Erdbeeren  
*VEGETARISCH* CHF 14.50