

## MITTAGSKARTE

### Vorspeisen

Grüner Stockalpersalat CHF 9.50  
*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

Gemischter Schlosskellersalat CHF 11.50  
*VEGAN | glutenfrei | laktosefrei*

Salate nach Wahl. Bitte wählen Sie ausfolgenden Dressings:  
klassisches French-Dressing (*glutenfrei*),  
Balsamico-Dressing oder fruchtigem Dressing (*laktose- und glutenfrei*).

Blattsalat mit marinierten Erdbeeren & weissen Spargeln  
Radieschenstreifen & geröstete Kichererbsen an Himbeerdressing CHF 14.50  
*VEGAN | laktose- & glutenfrei*

Türmchen vom Mais-Cous-Cous & Blumenkohl mit Curry & mariniertem Tofu  
karamellierte Cashew-Nüssen-Crunch mit Limetten-Joghurt-Creme CHF 15.50  
*VEGAN | laktose- & glutenfrei*

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

Dünn geschnittenes Carpaccio vom Walliser Alpenzander  
feinen Mangowürfeln mit mariniertem Rhabarber & Bärlauchcreme CHF 20.50  
*laktose- & glutenfrei*

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

### Kaltschale/Suppe

Tagessuppe CHF 8.50  
fragen Sie uns!

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

Fruchtig Zitronengrassuppe mit hausgemachtem Ingwer-Basilikumeis  
& würzigen Black Tiger Krevetten CHF 14.50  
*glutenfrei | ohne Black Tiger VEGETARISCH CHF 9.50*

## Hauptgänge

Rotes Gemüsethaicurry mit Jasmin Reis & feinem Koskosmousse und Mangochip <i>VEGAN   gluten- &amp; laktosefrei</i>	CHF 26.50
Blumenkohlgnocchi an einem Bärlauch-Spinat-Pesto mit Pinienkerne, Pistazien & Frühlingszwiebeln <i>VEGAN   gluten- &amp; laktosefrei</i>	CHF 27.50
Toscani gefüllt mit Spargeln NOVENA an Spinat-Morchel-Sauce mit weissen Spargeln <i>VEGETARISCH</i>	CHF 28.00
Gebratener Walliser Alpenzander mit Frühlingsgemüse Kartoffelwürfel auf Jungspinat mit Bärlauchespuma <i>laktose- &amp; glutenfrei   ohne Fisch VEGAN CHF 27.50</i>	CHF 45.50
Rosa gebratenes Kalbssteak mit einer Kräuterkruste an Cornalinjus sämigem Spargelrisotto & Saisongemüse <i>ohne Kräuterkruste glutenfrei   ohne Fleisch VEGAN CHF 29.00</i>	CHF 45.50
Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons im Speckmantel & Morchelsauce hausgemachtes Kartoffeltürmchen & Saisongemüse <i>glutenfrei</i>	CHF 51.50

## Dessert

Cremiges Schokoladenmousse mit hausgemachtem Rhabarber-Sorbet & Schokoladen-Cornflakes-Crunch <i>VEGAN   gluten- &amp; laktosefrei</i>	CHF 14.50
Erdbeer Pavlova • kleines Schaumtörtchen mit Erdbeer-Vanille Creme marinierten Erdbeeren & Erdbeer Espuma umhüllt von feinen Meringuesfächern <i>VEGETARISCH   glutenfrei</i>	CHF 14.50