

MITTAGSKARTE

Vorspeisen

Grüner Stockalpersalat CHF 9.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Gemischter Schlosskellersalat CHF 11.50

VEGAN | glutenfrei | laktosefrei

Salate nach Wahl. Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:

klassisches French-Dressing (*glutenfrei*),

Balsamico-Dressing oder fruchtigem Dressing (*laktose- und glutenfrei*).

Wintersalat von Nüssli und Portulak mit marinierten Birnen
an Birnendressing mit Fetaespuma & karamellisierten Baumnüssen CHF 14.50

VEGETARISCH | glutenfrei

Dreierlei von der Karotte • Karotten Panna Cotta auf seinem Puffer
mit marinierten Karottenstäbchen CHF 16.50

VEGAN | gluten- & laktosefrei

Feines Lachstartar an Meerrettichschaum mit Buchweizen Blinis
Avocadocreme mit Limette & Wasabi Perlen CHF 24.50

ohne Blinis glutenfrei

Sämiger Risotto vom schwarzen Trüffel mit frittiertem Wachtelei
blauer Kartoffelespuma & seinen Chips CHF 29.50

VEGETARISCH | glutenfrei | einheimisches Wachtelei aus Naters

Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00

Kaltschale/Suppe

Tagessuppe CHF 8.50
fragen Sie uns!

Cremige Blumenkohl-Kichererbsen-Suppe
mit Curryschaum & Kichererbsencrunch CHF 13.50

VEGAN | gluten- & laktosefrei

Simpler Heusuppe mit Trockenfleisch & Roggenbrot-Croutons
VEGETARISCH ohne Trockenfleisch | ohne Roggenbrot-Croutons glutenfrei CHF 14.50

Hauptgänge

Chilischarfes Teriyaki-Tofu mit Pak Choi & Belugalinsen Jasminreis auf Jungspinat <i>VEGAN gluten- & laktosefrei</i>	CHF 26.50
Rotes Gemüsethaicurry mit Jasmin Reis & feinem Koskosschaum und Mangochip <i>VEGAN laktose- & glutenfrei</i>	CHF 26.50
Hausgemachte Kartoffelnocchi NOVENA mit schwarzem Trüffel geschmorten Cherrytomaten & feinstem Basilikumöl dazu Simpler Hobelkäsesplitter <i>VEGETARISCH</i>	CHF 29.50
Gebratener Walliser Alpenzander auf Venere Reis & geschmorte Randen Schaumweinsauce mit Limone & Kurkuma verfeinert <i>glutenfrei</i>	CHF 45.50
Geschmorte Lammhaxe Gremolata mit hausgemachtem Petersilienöl Wurzelgemüse & sämiger Safranrisotto <i>glutenfrei</i>	CHF 46.50
Geschmorte Kalbsbäggli mit Schmorgemüse an kräftigem Cornalinjus & sämige rosa Polenta aus Ascona <i>glutenfrei</i>	CHF 48.50
Rosa grillierte Rindsfiletmedaillons mit Sauce Bernaise Pommes Berny in der Mandelkruste & Saisongemüse	CHF 54.50

Dessert

Panna Cotta von der Heidelbeere mit Zitronenthymian und frischen Waldbeeren <i>glutenfrei</i>	CHF 12.50
Veganes Schokoladenmousse mit hausgemachtem Heidelbeersorbet & Schokoladen-Cornflakes-Crunch <i>VEGAN gluten- & laktosefrei</i>	CHF 14.50
Hausgemachte Apfelringe mit Vanilleespuma karamellisierten Apfelwürfeln & feinem Walnusseis <i>VEGETARISCH</i>	CHF 14.50