

# Saisonkarte

## Vorspeisen

- Blattsalat mit marinierten Erdbeeren & weissen Spargeln  
Radieschenstreifen & geröstete Kichererbsen an Himbeerdressing  
*VEGAN | laktose- & glutenfrei* CHF 14.50
- Türmchen vom Mais-Cous-Cous & Blumenkohl mit Curry & mariniertem Tofu  
karamellierte Cashew-Nüssen-Crunch mit Limetten-Joghurt-Creme  
*VEGAN | laktose- & glutenfrei* CHF 15.50
- Gebratene grüne Spargeln auf Frühlingsspinat  
mit feinstem Walliser Rohschinken, Bärlauchspuma & pochiertem Ei  
*laktose- & glutenfrei | ohne Rohschinken VEGETARISCH CHF 15.50* CHF 18.50
- Dünn geschnittenes Carpaccio vom Walliser Alpenzander  
feinen Mangowürfeln mit mariniertem Rhabarber & Bärlauchcreme  
*laktose- & 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

- Blumenkohlgnocchi an einem Bärlauch-Spinat-Pesto  
mit Pinienkerne, Pistazien & Frühlingsschneepilzen  
*VEGAN | gluten- & laktosefrei* CHF 27.50
- Toscani gefüllt mit Spargeln NOVENA an Spinat-Morchel-Sauce  
mit weissen Spargeln  
*VEGETARISCH* CHF 28.00
- Gebratener Walliser Alpenzander mit Frühlingsschneepilzen  
Kartoffelwürfel auf Jungspinat mit Bärlauchspuma  
*laktose- & glutenfrei | ohne Fisch VEGAN CHF 27.50* CHF 45.50
- Rosa gebratenes Kalbssteak mit einer Kräuterkruste an Cornalinjus  
sämigem Spargelrisotto & Saisongemüse  
*ohne Kräuterkruste glutenfrei | ohne Fleisch VEGETARISCH CHF 29.00* CHF 45.50
- Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons im Speckmantel & Morchelsauce  
hausgemachtes Kartoffeltürmchen & Saisongemüse  
*glutenfrei* CHF 51.50

## Dessert

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