

# Saisonkarte



## Vorspeisen

Wintersalat von Nüssli und Portulak mit marinierten Birnen an Birnendressing mit Fetaespuma & karamellisierten Baumnüssen <i>VEGETARISCH   glutenfrei</i>	CHF 14.50
Dreierlei von der Karotte • Karotten Panna Cotta auf seinem Puffer mit marinierten Karottenstäbchen <i>VEGAN   gluten- &amp; laktosefrei</i>	CHF 16.50
Feines Lachstartar an Meerrettichschaum mit Buchweizen Blinis Avocadocreme mit Limette & Wasabi Perlen <i>ohne Blinis glutenfrei</i>	CHF 24.50
Sämiger Risotto vom schwarzen Trüffel mit frittiertem Wachtelei blauer Kartoffeleespuma & seinen Chips <i>VEGETARISCH   glutenfrei   einheimisches Wachtelei aus Naters</i>	CHF 29.50
Vorspeisen als Hauptgang-Variation + CHF 6.00	

## Suppe

Cremige Blumenkohl-Kichererbsen-Suppe mit Curryschaum & Kichererbsencrunch <i>VEGAN   gluten- &amp; laktosefrei</i>	CHF 13.50
Simpler Heusuppe mit Trockenfleisch & Roggenbrot-CROUTONS <i>VEGETARISCH ohne Trockenfleisch   ohne Roggenbrot-CROUTONS glutenfrei</i>	CHF 14.50

## Hauptgänge

Chilischarfes Teriyaki-Tofu mit Pak Choi & Belugalinsen Jasminreis auf Jungspinat <i>VEGAN   gluten- &amp; laktosefrei</i>	CHF 26.50
Gebratener Walliser Alpenzander auf Venere Reis & geschmorte Randen Schaumweinsauce mit Limone & Kurkuma verfeinert	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

Veganes Schokoladenmousse mit hausgemachtem Heidelbeersorbet & Schokoladen-Cornflakes-Crunch <i>VEGAN   gluten- &amp; laktosefrei</i>	CHF 14.50
Hausgemachte Apfelringe mit Vanilleespuma karamellisierten Apfelwürfeln & feinem Walnusseis <i>VEGETARISCH</i>	CHF 14.50