

FRÜHLINGSMENU

SPRING MENU

GRÜNER SPARGEL IM BRICKTEIG
BRIGHTENED STUFFED WITH GREEN ASPARAGUS
mit Ziegenfrischkäse und Tannenhonig-Limetten-Vinaigrette
Served with fresh goat cheese and forest honey-lime-vinaigrette



SPARGELCREMESUPPE
mit Spargelstreifen und Apfelchip
Asparagus cream soup served with asparagus stripes and apple chip



KALBSINVOLTINI *ROLLED AND STUFFED VEAL*
gefüllt mit Rohschinken, Bärlauch, getrockneten Tomaten und
Mutschli auf Spargelrisotto „Tessiner Risottoreis“
stuffed with raw ham, wild garlic, dried tomatoes and Mutschli
with asparagus risotto



RHABARBER-RAGOUT
mit Joghurt Glacé und Mandel Krokant
Rhubarb ragout served with
yoghurt ice-cream and almond croquant

3 Gang Menu *3 course menu* 58.00

4 Gang Menu *4 course menu* 66.00

WEINEMPFEHLUNG

WINE RECOMMENDATION

Heida «ST. VINZENZ» (Lengen Weine, Wallis)
Dieser Weisswein aus der kleinbeerigen Traubensorte, fruchtig und blumig, passt
bestens zur Vorspeise wie auch zu Spargelgerichten.

1dl Fr. 6.00 7,5dl Fr. 45.00

Tindaro Monferrato Rosso (Tenute Neirano, Italien)
Cabernet Sauvignon und Barbera. In der Nase tiefgründig, anziehend, mit schönen
Röstaromen und einem Hauch von schwarzen Johannisbeeren und Mandeln

1dl Fr. 6.00 5dl Fr. 30.00

VORSPEISEN *STARTERS*

FRÜHLINGSSALAT <i>SPRING TIME LEAF SALAD</i> Knackige Blattsalate mit Kräutervinaigrette, Spargel und Radieschen <i>Colourful leaf salad, with herbal vinaigrette, asparagus and red radishes</i>	12.50
WEISSER SPARGEL <i>WHITE ASPARAGUS</i> mit Hollandaise <i>served with sauce Hollandaise</i>	16.00
GRÜNER SPARGEL IM BRICKTEIG <i>BRIGHTENED STUFFED WITH GREEN ASPARAGUS</i> mit Ziegenfrischkäse und Tannenhonig-Limetten-Vinaigrette <i>Served with fresh goat cheese and forest honey-lime-vinaigrette</i>	13.50
GEMISCHTER SALAT <i>MIXED SALAD</i> mit französischer oder italienischer Sauce <i>with French or Italian dressing</i>	11.50
GRÜNER BLATTSALAT <i>LEAF SALAD</i> mit französischer oder italienischer Sauce <i>with French or Italian dressing</i>	7.50
TROGELI PLÄTTLI Trockenwurst, Rohschinken, Trockenfleisch „Habcher Ruschtig“, Mutschli und Alpkäse <i>Smoked sausage, raw ham, dry meat, mutschli cheese and alpine cheese</i>	23.50

SUPPE *SOUP*

SPARGELCREMESUPPE <i>ASPARAGUS CREAM SOUP</i> mit Spargelstreifen und Apfelchip <i>with asparagus stripes and apple chip</i>	9.00
mit Rohschinken <i>with raw ham</i>	13.50
TAGESSUPPE <i>SOUP OF THE DAY</i>	7.50

HAUPTGANG MAIN COURSE

GRÜNER UND WEISSER SPARGEL *GREEN AND WHITE ASPARAGUS*

mit Hollandaise und Salzkartoffeln

served with sauce Hollandaise and boiled potatoes

27.50

klein / *small*

22.00

zusätzlich mit Rohschinken *additional with raw ham*

8.00

KALBSINVOLTINI *ROLLED AND STUFFED VEAL*

gefüllt mit Rohschinken, Bärlauch, getrockneten Tomaten und Mutschli auf Spargelrisotto „Tessiner Risottoreis“

stuffed with raw ham, wild garlic, dried tomatoes and Mutschli with asparagus risotto

39.00

RINDSFILET *BEEF FILLET*

mit Café de Paris, gerösteten Zwiebeln, Kartoffel- Bärlauchstampf und Gemüse

served with Café de Paris, roasted onions, potato wild garlic pounding and vegetables

200g 46.00

300g 58.00

SPARE RIBS *SPARERIBS*

mit BBQ Sauce glasiert, dazu Pommes frites

glazed with BBQ sauce served with french fries

660g 27.00

1000g 36.00

SEEFELD BURGER

mit Rindshackfleisch, Alpkäse, Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurken und Pommes frites

served with minced beef, Alpine cheese, tomatoes, gherkins and french fries

24.50

KALBS CORDON BLEU *VEAL CORDON BLEU*

mit Alpkäse, Trockenfleisch „Habcher Ruschtig“, Pommes frites und Gemüse

stuffed with Alpine cheese, dry meat, french fries and vegetables

38.50

RAHMSCHNITZEL *PORK ESCALOPE WITH MUSHROOM SAUCE*

mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse

served with mushroom sauce, noodles and vegetables

25.00

klein / *small*

19.50

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL
BREAD CRUMBED PORK ESCALOPE
mit Pommes frites und Gemüse
served with french fries and vegetables 24.50
klein / *small* 18.50

KALBSLEBER *FRIED CALF'S LIVER*
sautiert mit Schalotten, Kräutern, Kalbsjus und knuspriger Rösti
fried with shallots, herbs, red wine meat sauce
and Rösti potatoes 31.00

VEGETARISCH *VEGETARIAN*

SPARGELRISOTTO *ASPARAGUS RISOTTO*
„Tessiner Risottoreis“ mit grünem und weissem Spargel
served with green and white asparagus 22.00

KARTOFFEL- BÄRLAUCHSTAMPF *POTATO WILD GARLIC POUNDING*
mit Morcheln, Gemüse, Hobelkäse und Apfelchips
served with morels, vegetables, cheese and apple chip 22.00

TISCHLEIN DECK DICH FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *FOR THE LITTLE ONES*

VILLA KUNTERBUNT

Kleiner, kunterbunter Salat

Small colourful salad

4.50

HANS IM GLÜCK

paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse

*Bread crumbed pork escalope served with
french fries and vegetables*

9.50

MAX UND MORITZ

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse

Chicken Nuggets served with french fries and vegetables

9.50

Deklaration von Allergien & Intoleranzen

Liebe Gäste, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch Deklaration *Meat declaration*

Kalb <i>Veal</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>Beef</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MWST

GETRÄNKE

DRINKS

MINERAL OFFENAUSSCHANK 2dl 3dl 5dl

Coca Cola, Rivella rot, Citro, Orange, Ice Tea, Apfelschorle, Henniez	3.00	4.00	5.00
---	------	------	------

MINERAL FLÄSCHLI 3,3dl 7,5dl

Rivella rot / blau	4.50	
Coca Cola / Zero	4.50	
Apfelschorle	4.50	
Henniez rot / blau	4.50	7.50
Suure Most mit / ohne Alkohol	5.50	
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	4.50	
Orangen / Tomatensaft	4.50	

KAFFEE / TEE

Kaffee Creme / Espresso	4.00
Milchkaffee	4.00
Cappucino	4.50
Schoggi / Ovo	4.50
Tee	4.00
Kaffee Fertig / Luz	5.00
„Bäre Kafi“	6.00

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

BIER IM OFFENAUSSCHANK 2dl 3dl 5dl

Rugenbräu	3.20	4.00	5.00
Flasche Lager			5.20
Spezli		4.50	
Erdinger Weissbier			7.00
Alkoholfreies Bier		4.50	
Twister (alkoholfrei)			5.00

APERITIV 4cl 1dl

Cynar	6.50	
Campari	6.50	
Martini Weiss	5.50	
Appenzeller	5.50	
Ramazotti	5.50	
Aperol Spritz		8.50
Proseco		8.00
San Bitter	4.50	

SPIRITUOSEN 2cl 4cl

Zwetschgen		5.00
Bätzi		5.00
Chrüter		5.00
Kirsch		5.00
Williams	6.50	
Grappa	8.50	
Whisky	9.00	
Cognac	8.50	

WEINKARTE

WINE

<u>WEIN IM OFFENAUSSCHANK</u>	<u>1dl</u>	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
ROT				
Merlot (Italien, del Piave)	3.60	7.20	10.80	18.00
Dole (<i>Wallis, Oskar Mathier-Oggier</i>)	4.00	8.00	12.00	20.00
Chablais (<i>Waadt, Cave Trois Soleils</i>)	4.00	8.00	12.00	20.00
WEISS				
Fendant (<i>Wallis, Adrian Mathier</i>)	3.60	7.20	10.80	18.00
Johannisberg (<i>Wallis, Adrian Mathier</i>)	4.00	8.00	12.00	20.00
ROSÉ				
Oeil de Perdrix (<i>Wallis, Adrian Mathier</i>)	4.50	9.00	13.50	22.50

<u>FLASCHEN QUALITÄT IM OFFENAUSSCHANK</u>	<u>1dl</u>	<u>5dl</u>
Hospices Humagne Rouge (<i>Wallis, Adrian Mathier</i>)	7.00	35.00
Tindaro Monferrato DOC (<i>Italien, Tenute Neirano</i>)	6.00	30.00

FLASCHEN WEINE

ROT	
Cuvée Madame Rosmarie (<i>Wallis, Adrian Mathier</i>)	47.00
Merlot Selezione d'Ottobre (<i>Tessin, Matasci Tenero</i>)	38.00
WEISS	
Cuvée Madame Rosmarie (<i>Wallis, Adrian Mathier</i>)	47.00
Sauvignon Blanc «Emblem»(<i>Waadt, Cave de la Cote</i>)	36.00