



### Marinierter weisser Spargel

Lardo di Colonnata | gebeiztes Eigelb

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Kamptal DAC 2023, Fred Loimer, 1dl CHF 14

### Morcheln

Erbsenespuma | frische Erbsen | Belper Knolle

Weinempfehlung: Malanser Sauvignon Blanc 2023, von Salis, 1dl CHF 11

FROHE  
WSTERN

### Gebratener Hummerschwanz

Bärlauch Pasta | Krustentierschaum

Weinempfehlung: Bisamberg Wiener Gemischter Satz DAC 2023, Wienerer, 1dl CHF 12

### Zweierlei Lamm

Lammnierstück | geschmortes Lammgigot

Grüner Spargel | Fondant-Kartoffeln | Pfefferrahmsauce

Weinempfehlung: 60 20 20 Cabernet 2020, Zymé, 1dl CHF 18

### Käsevariation

oder

### Rhabarber

Joghurt | Vanille | Meringue

Weinempfehlung: Scheurebe La Sara 2023, Davaz, 0,5dl CHF 9

5 Gänge		CHF 158
4 Gänge	Spargel, Morchel, Hauptgericht (Hummer oder Lamm), Rhabarber	CHF 120
3 Gänge	Vorspeise (Spargel oder Morchel), Hauptgericht (Hummer oder Lamm), Rhabarber	CHF 104

Die Gerichte können auch gerne à la carte bestellt werden.  
Abänderung des Menüs bitte mit dem Service-Team besprechen.

Menüs ohne Desserts variiert der Preis.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.  
Die vegetarischen Gerichte sind mit dem Höhwald Hirsch gekennzeichnet.

