

# Saisonales aus der Region

## Vorspeisen

### Weisser Schweizer Spargel

Mit Sauce Hollandaise / *with sauce hollandais* \_\_\_\_\_ **22.00/32.00\***

Mit Butter und Parmesan / *with butter and parmesan cheese* \_\_\_\_\_ **22.00/32.00\***

Mit Hobelfleisch / *with raw ham* \_\_\_\_\_ **26.00/38.00\***

\*Die Hauptgang Portionen werden mit in Butter geschwenkten Frühlingkartoffeln serviert

*\*The main course portions are served with spring potatoes tossed in butter*

**Lauwarmer Spargelsalat** \_\_\_\_\_ **18.50**

Salat vom grünen und weissen Spargel an Echalotten-Senf-Vinaigrette mit Granatapfel, Gartenkresse und Einsiedler Hobelfleisch

*Lukewarm green and white asparagus salad with shallot-mustard vinaigrette, pomegranate, garden cress and Einsiedler raw ham*

## Hauptgänge

**Innerschwyzzer Kalbskotelett 400g** \_\_\_\_\_ **62.00**

mit Spargel-Morchel-Ragout und gebratenen Frühlingkartoffeln

*Veal chop 400g with asparagus ragout and fried spring potatoes*

**Gebratener Schweizer Alpenzanderfilet** \_\_\_\_\_ **54.00**

Unter Nusskruste mit gebratenem, grünem Spargel und Safranrisotto

*Roasted Swiss Alpine pike-perch Fillet under nut crust with roasted green asparagus and saffron risotto*