

Osterzeit 2026

Suppen

Bärlauchrahmsüppchen

Räucherlachsstreifen

9,50 €

Spargelcremesuppe

Spargelstücke | Sahnehäubchen | Petersilie

vegetarisch 9,50 €

kalte Vorspeisen

Carpaccio vom japanischen Rind

Wagyu „Farmers Trade“ – 100% Fullblood

Wildkräuter | rote Zwiebelmarmelade | marinierter Spargel | Parmesan

19,80 €

warme Vorspeisen

Riesengarnelen „napolitano“

Chili-Knoblauchöl | rote Zwiebeln | frische Kräuter | Spargelstücke

16,90 €

4 Bruschetta

Tomatenwürfel | Knoblauch | Basilikum | Parmesan

vegetarisch 13,00 €

Marcos' Lieblings „Pasta“

(wahlweise Weizen- oder Dinkelkorn oder glutenfrei möglich)

hausgemachte Bandnudeln **„Palermo“**

2erlei Spargel | Tomaten | Cashewkerne | Basilikum

Limetten – Weißweinsauce | Parmesan

vegetarisch 25,50 €

hausgemachte Ravioli

Ricotta-Mangoldfüllung | Gorgonzolarahmsauce | Peperoni | Walnüsse

marinierte Wild & Wiesenkräuter

vegetarisch 25,50 €

Änderungen vorbehalten!

unser Dessert

hausgemachte Mango - Panna Cotta

Waldbeergel | Pistaziensponge

9,90 €

Crème brûlée

von der Tonkabohne

9,90 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

1 Kugel Eis nach Wahl | Himbeermark

Pistaziensponge | Knusperperlen

9,90 €

Affogato al caffè

Espresso | Vanilleeis

5,50 €

unsere Eissorten pro Kugel 2,50 €

Stracciatella | Schokolade | Vanille | Amarena | Salted Caramel
Schokolade-Minze

Limoncello-Prosecco | Joghurt-Holunder | Quark-Limette
Melone* | Mango*

*vegan, zu 99 %

nur abends im Stübli & Restaurant- freitags bis sonntags

ab 2 Personen **„Crêpes Suzette“** – am Tisch flambiert
dünne Pfannkuchen | Orangen-Zitronensauce | Orangenfilets | Grand
Marnier | Vanilleeis
14,90 € pro Person

Änderungen vorbehalten!