

VORSPEISEN

Die Suppe  	16
Weisse Spargel-Suppe mit karamellisiertem grünem Spargel und Bärlauchöl	
Der Salat  	16
Frühlingssalat mit gepickeltem Gemüse, Granola und Schnittlauchvinaigrette	
Der Frühling  	24
Grillierter Spargelsalat mit Kräuterseitling, Erbsen, Radiesli, Frühlingszwiebel, Bärlauch und Löwenzahn	
Die Artischocke  	21
Grillierte Artischocke mit Baumnuss-Vinaigrette und Limetten-Sauerrahm	
Die Ziege 	21
Karamellisierter Ziegenkäse mit Bärlauch-Pesto, Spinat, gepickeltem Rhabarber und grilliertem Brot	
Der Lachs 	28
Hausgebeizter Dill-Lachs aus Lostallo mit Erbsenpüree, Spinat, Sauerrahm und Honigsenf	
Das Rinds-Tatar – Enja Sauce  *	28
Rinds-Tatar mit Pickles und Kapernäpfeln	
Als Hauptgang	37
Der Markknochen  *	16
Markknochen vom Grill mit grilliertem Brot	
Grosse Portion	22

* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Die Rezeptur des Gerichts enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan).

Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.



Die Rezeptur des Gerichts enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.

Herkunft Kalb, Rind, Schwein, Poulet: Schweiz, Fisch: Schweiz

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft oder QR-Code scannen für die Allergenliste.



HAUPTSPEISEN

Die Gnocchi  		32
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit grillierten Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten und gerösteten Zedernkernen		
Der Kohlrabi 		31
Kohlrabi-Tätschli mit Bärlauch-Frischkäsefüllung, Krautstiel, Kresse und Kräuteröl		
Die Frühlings-Pie 		32
Pie gefüllt mit geräuchertem Spargel, Erbsen, Apfel und Frühlingszwiebeln, Sesam, Kräuterdip und buntem Frühlingsalat		
Der Spargel 		38
Grillierter weisser Spargel mit Grillkartoffeln, Gremolata und Hollandaise		
Dazu IP Swiss Schinken		11
Dazu Rauchlachs		15
Der Blumenkohl – Enja Spezialität  		34
Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronen-Joghurt, Hummus und Apfelstücken		
Der Zander 		54
Zander aus Sins (AG) vom Grill mit Saisongemüse		
Eine Beilage nach Wahl		
Das Schwein 		46
Spare Ribs vom Grill mit BBQ-Sauce mit Frühlingsgemüse		
Und Süsskartoffelecken		
Das Poulet 		41
Poulet Brust vom Grill mit Frühlingsgemüse		
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Flank Steak 	200 g	46
Flank Steak vom Grill mit Frühlingsgemüse		
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Ribeye 	200 g	49
Ribeye vom Grill mit Frühlingsgemüse	300 g	65
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Kalb 	200 g	56
Kalbskotelett vom Grill mit Frühlingsgemüse	300 g	68
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Die Beilagen	Die Saucen	
Kartoffelstampf, geräucherte Kartoffeln, roter Reis, Pommes Allumettes, Süsskartoffeln	Jus, Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise, Enja Chimichurri, Spicy Chef Sauce, Cafe du Paris	

DESSERT & KÄSE

Das Meringues ♥ ✂	14
Meringues mit Rhabarber-Ingwer-Kompott und Apfel-Sorbet	
Der Cheesecake	18
Weisser Schoggi-Cheesecake mit Rhabarbersorbet	
Die Zitrone ✂	14
Zitronen Creme Brûlée	
Die Schokoladentrilogie ✂	18
Rauchiger Randen-Brownie mit weisser Schokomousse Und Schokoladen Parfait	
Der Eiskaffee ✂	14
Hausgemachter, luftiger Eiskaffee mit Kirsch	17
Das Tiramisu – Enja Spezialität	16
Tiramisu nach klassischer Art	
Die Jumi Käsevariation ✂ *	22
Käsevariation von Jumi mit Honigsenf, Honig, getrocknete Aprikosen und Baumnüssen	

* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

GLACE & SORBET

Hausgemacht:	5
Vanille ♥	
Rhabarbersorbet ♥	
Apfelsorbet ♥	
Vanille	
Schokolade	
Kaffee	