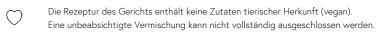
VORSPEISEN

| Die Suppe ○ ୬ Weisse Spargel-Suppe mit karamellisiertem grünem Spargel und Bärlauchöl | 16 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Der Salat ♥ Ø Frühlingssalat mit gepickeltem Gemüse, Granola und Schnittlauchvinaigrette | 16 |
| Der Frühling ○ ୬ Grillierter Spargelsalat mit Kräuterseitling, Erbsen, Radiesli, Frühlingszwiebel, Bärlauch und Löwenzahn | 24 |
| Die Artischocke ♥ B Grillierte Artischocke mit Baumnuss-Vinaigrette und Limetten-Sauerrahm | 21 |
| Die Ziege | 21 |
| Der Lachs ### Hausgebeizter Dill-Lachs aus Lostallo mit Erbsenpüree, Spinat, Sauerrahm und Honigsenf | 28 |
| 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 |
| | |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



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





^{*} Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

HAUPTSPEISEN

| Die Gnocchi ♥ Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit grillierten Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten und gerösteten Zedernkernen | | 32 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|
| Der Kohlrabi B Kohlrabi-Tätschli mit Bärlauch-Frischkäsefüllung, Krautstiel, Kresse und Kräuteröl | | 31 |
| Die Frühlings-Pie ♥ Pie gefüllt mit geräuchertem Spargel, Erbsen, Apfel und Frühlingszwiebeln, Sesam, Kräuterdip und buntem Frühlingssalat | | 32 |
| Der Spargel 🕸 | | 38 |
| Grillierter weisser Spargel mit Grillkartoffeln, Gremolata und Hollandaise Dazu IP Swiss Schinken Dazu Rauchlachs | | 11 15 |
| Der Blumenkohl – Enja Spezialität ○ ॐ Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronen-Joghurt, Hummus und Apfelstücken | | 34 |
| Der Zander | | 54 |
| Das Schwein Spare Ribs vom Grill mit BBQ-Sauce mit Frühlingsgemüse Und Süsskartoffelecken | | 46 |
| Das Poulet & Poulet Brust vom Grill mit Frühlingsgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl | | 41 |
| Das Flank Steak & Flank Steak vom Grill mit Frühlingsgemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl | 200 g | 46 |
| 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 | 9 | |
| Die Beilagen Die Saucen | - Hallandaiaa Est | _ |

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

* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

GLACE & SORBET

Hausgemacht:
Vanille

Rhabarbersorbet

Apfelsorbet

Vanille

Schokolade

Kaffee