

# LIEBE MOOSEGLER

Wir freuen uns sehr Sie heute mit unserer modernen Landküche verwöhnen zu dürfen. Daniel Lehmann und sein Team sind darauf bedacht, regionale und überregionale Produkte zu verwenden. Diese frischen Produkte kombinieren und ergänzen wir mit internationalen Köstlichkeiten.

Wir sind stolzes Mitglied der Jeunes Restaurateurs.  
Die Werte, die sich unsere Vereinigung passionierter Restaurateure auf die Fahne geschrieben hat, zelebrieren wir auf ganzer Linie!  
Werte wie Leidenschaft, Passion und Nachhaltigkeit sind nur einige davon. Über viele Länder hinweg teilen und leben wir diese Werte mit unseren Berufskollegen.

## Vorspeise

Saibling   Bärlauch   Morchel   Spargel	28
Bärlauch Taglierini   Ribelmals-Poulet   gebeiztes Eigelb	22
Bunter Blattsalat   Gemüsestreifen   Speck   Sprossen	13
Bärlauchschaumsuppe   Chäsi Nidle   Brioche Croutons	10

## Hauptgang

Alpen Eglifilet   Senfkohl   Chorizo   Curryschaum   Jasminreis	48
Gebratenes Lammfilet Karotten   Erbsen   Ras el Hanout   Schwarzer Knoblauch	43
Galloway vom Biohof Marlenberg Ragout im Rotwein   Safran Loto Risotto   Frühlingsgemüse	40
Kalbsgeschnetzeltes   Spargelrahmsauce   Tessiner Nudeln   Gemüsestreifen	46
Schweins T-Bone von Metzger Adrian Gyax Pommes frites   Spargeln   Bärlauchbutter	41
Quark Pizokel   weisse Spargeln   Bärlauch	32