

BÄRLAUCHZEIT

Creemige Bärlauchsuppe mit Sahnehaube	6.50
Gnocchi, in Bärlauchrahm geschwenkt, mit Kirschtomaten und Parmesan	13.50
Bärlauch-Maultaschen mit Bergkäse überbacken und gemischtem Salat	13.50
Bärlauch-Semmelknödel mit Rahmchampignons	12.80
Bärlauchkässpätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat	13.80
Gebratene Medaillons vom Schwein mit Bärlauchpesto und Gorgonzola überbacken, auf Berner Röstli	21.50
Rumpsteak mit Bärlauch-Kräuterbutter, provenzalischem Gemüse und gebackenen Kartoffelspalten	27.80

*„Ein Kraut, das starke Heilkräfte hat,
verglichen man einst mit Bären.
Der Bärlauch trägt seinen Namen mit Ehren“*

(Wolf-Dieter Storz)