

Vorspeisen/Starters

Weisse Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchöl <i>White asparagus cream soup with wild garlic oil</i>	10.50
Frühlings-Salat mit Feta-Spargel Crostini <i>Spring salad with feta and asparagus crostini</i>	12.50

Hauptgerichte/Main courses

Spätzli-Pfanne mit Spargeln und Pilzen <i>Spaetzle mix with asparagus and mushrooms</i>	19.50
Provolone-Tomaten Ravioli an einer leichten Parmesan-Rahmsauce, mit Bärlauchöl verfeinert <i>Provolone tomato ravioli with a light Parmesan cream sauce and wild garlic oil</i>	21.50
NewStar Rindfleisch-Burger im Sesambrot mit Ei, Salat und einer Senf-Joghurt Sauce serviert mit Pommes-Frites oder einem Blattsalatbouquet <i>NewStar beef burger in a sesame bread with egg, salad and a mustard-yogurt sauce, served with French fries or a bouquet of lettuce</i>	26.00
Mit Steinpilzen gefüllte Schweizer Pouletbrust dazu Spargeln und Safran-Risotto <i>Swiss chicken breast filled with porcini mushrooms, served with asparagus and saffron risotto</i>	28.00
Royalfilet vom Wildfang-Kabeljau mit einer Pilzkruste dazu Spinat und Safran-Risotto <i>Royal fillet of cod fish with a mushroom crust, served with spinach and saffron risotto</i>	33.00
Schweinefilet-Medaillons an einem Marsalajus serviert mit Spargel-Spätzli und Bärlauchöl <i>Pork fillet medallions with a Marsala sauce, served with asparagus spaetzli and wild garlic oil</i>	36.00
Rindsentrecôte überbacken mit Café de Paris dazu Kartoffel-Galetten <i>Beef entrecote gratinated with Café de Paris and potato galettes</i>	38.00

Süßes zum Schluss/Desserts

Tagesdessert → (bitte erkundigen Sie sich bitte bei den Servicemitarbeitern) <i>Dessert of the day → (please ask the wait staff)</i>	7.50
Brot-Pudding mit Rosinen und gerösteter Brotglacé <i>Bread pudding with raisins and roasted bread ice cream</i>	9.50