

## „Filipe’s Rösslimenu“

<b>Mariniertes Tunatartar</b> auf Mango-Avocadocarpaccio und kleinem Salatbouquet	22.50
<b>Grüne Spargelschaumsuppe</b> mit grillierten Spargelspitzen	13.50 <b>V</b>
<b>Kalbskotelette (CH)</b> mit Morchelrahmsauce Grüne Spargeln und Weissweinsrisotto	59.00
<b>Warmes Crêpe</b> mit Rhabarberkompott und Joghurt-Ingwerglace	14.50
<b>Unser Menu ändert regelmässig...</b>	
komplettes Menu	103.00
Menu ohne Suppe	93.00

### Kalte Vorspeisen

<b>Rössli-Salat</b> – Blattsalat mit rohem Gemüsehobel, Cherrytomaten geröstete Pekannüsse an einer Mandelölvinaigrette	17.50 <b>V</b>
<b>„Max &amp; Moritz“</b> Kopfsalat mit Radieschen <b>und</b> Rüeblisalat mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen	<i>nur Max/nur Moritz</i> 10.50 <b>V</b> <i>Max &amp; Moritz</i> 14.50 <b>V</b>
<b>Radicchio di Castelfranco</b> mit Mango, Pistazien, Granatapfel und Avocado an einer Minzenvinaigrette	18.00 <b>V</b>
<b>Mini-Artischockensalat</b> auf „Hummus“	18.50   29.50 <b>V</b>
<b>Crevetten-Cocktail</b> mit Avocado auf Kräutersalat mit Balsamico	18.50
<b>Rindstatar „von Hand geschnitten“</b> mit eingelegten Zwiebeln Kapern, Toast und Butter	24.00   36.00

### Warme Vorspeisen

<b>Frühlingsgemüse im Tempurateig</b> dazu verschiedene Dips	12.50 <b>V</b>
<b>Bärlauchrisotto</b> mit Cherrytomaten und Pinienkernen auf Wunsch mit zusätzlich gebratener Riesencrevette	19.50   30.50 <b>V</b> 24.50   37.00
<b>Feinste Spargel-Ricottaravioli</b> mit Spargelragout und weissem Tomatenschaum	21.50   33.50 <b>V</b>
<b>Warmer Linsensalat</b> , geröstete Karotten und gebackener Fetakäse	29.00   38.00 <b>V</b>

**V = Vegetarisch oder Vegan**