

# Ostermenü 2024



Gebackenes Ei serviert auf buntem Frühlingsalat



Weissweinschaumsuppe mit frischen Morcheln und Frühlingszwiebeln



Schweinsfiletmedaillon gefüllt mit Bärlauchfrischkäse verpackt im  
Speckmantel dazu hausgemachter Jus  
mit neuen Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse  
Vegi: Risotto primavera verde – mit Burrata im Knuspermantel



Limettencheesecake im Töpfli und frischen Früchten

Menü Fr. 78.00 / Menü Vegi Fr. 68.00

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest und jetzt scho – en Guete!

Karin Hauenstein-Birchmeier und Michael Hauenstein mit Team am Herd und im Service

---

## Für Ihre Agenda:

**Muttertag** – Sonntag, 12. Mai

Geniessen Sie den Muttertag bei uns! Wir erwarten Sie mit einem ausgewählten Muttertagsmenü und einer kleinen Überraschung. Wir bitten Sie, sich frühzeitig einen Tisch zu reservieren, Danke!

