



Muttertag

Sonntag, 9. Mai 2010

**Zarte weisse Spargeln garniert
mit einem Salatbouquet und Bündner Rohschinken**
White asparagus served with salad and raw ham

Würzige Bärlauch - Schaumsuppe
Wild garlic mousseline cream soup

**Glasierter Kalbskarrebraten vom Simmentaler Kalb
mit Steinpilzsauce
Birnenkartoffeln
Frühlingsgemüse**

Glazed roast saddle of veal from Simmental with boletus sauce
Spring vegetables
Deep fried William potatoes

**Ein Herz aus zartbitter und weissem
Schokoladenmousse mit Himbeeren**
Chocolate mousse heart with raspberry

**Menu complet Fr. 49.80
Menu ohne Vorspeise Fr. 40.80
Tagesteller Fr. 33.50**