

KLEINER HUNGER

Focaccia Kirschtomaten Bärlauchpesto  pro Person	6.00
Marinierte Oliven Mammutkäse 	9.50
Parkhotel Plättli für 2 Personen	29.00
Mostbröckli Rohschinken Mammutkäse marinierte Oliven getrocknete Tomaten Tête de Moine Camembert	

VORSPEISEN

Blattsalat geröstete Kerne Croûtons Dressing 	12.00
Gemischter Salat geröstete Kerne Croûtons Dressing 	14.00
Frühlingsalat Monasterohschinken Brunnenkresse Radieschen frische Kräuter Zitronen-Honig-Olivenöl Vinaigrette	19.00
Duo vom grünen Spargel & Onsen Ei Frühlingsmorcheln  Miso Emulsion Erbsensprossen	19.00

SUPPEN

Tagessuppe Tagesempfehlung	11.00
Bärlauch Crèmesuppe Mandel Fleuron	13.00

FRÜHLINGSERWACHEN

Kalbsnierstück rosagebraten Morchelrahmsauce Frühlingsgemüse junge Bratkartoffeln	52.00
Grosis Hacktätschli (Schwein&Rind) Sherryrahmsauce Salbei Frühlingsgemüse Nudeln	29.00
Alpstein Pouletfilets Brunnenkresse Spargelrisotto Radieschen knuspriger Käse	36.00
Schweizer Lammrack im Kräutermantel Portweinjus grüner Spargel Bärlauchgnocchi	50.00

FISCH

Schweizer Alpezander Grüner Spargel Beurre blanc Schnittlauch-Rauchöl Venerereis	46.00
---	-------

VEGETARISCH

Trüffelravioli aus Burgdorf Parmesanschaum Röstzwiebeln Trüffelöl grüner Spargel 	22.00 32.00
Spargelrisotto Mascarpone knuspriger Käse Kräuter 	27.50
Tagesempfehlung auf Anfrage 	26.50

UNSERE KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu	48.00
Kaltbach Greyerzer Hinterschinken Frühlingsgemüse Pommes frites	
Paniertes Schweinsschnitzel	29.00
Frühlingsgemüse Pommes frites	
Egliknusperli aus dem Wallis	43.00
Tartarsauce Frühlingsgemüse Salzkartoffeln	
Rindsentrecôte im Kupferpfännchen knochengereift	180g 52.00
„do it yourself“ am Tisch	300g 72.00
Café de Paris Frühlingsgemüse junge Bratkartoffeln	
Rindstatar	110g 24.50
Gemüse Pickles Toastbrot	220g 38.00
mild pikant scharf nach Wahl	
serviert mit Pommes frites	+5.50
Bunt garnierter Salatteller mit Ei Café de Paris	
mit Pouletbrust	30.00
mit Schweinssteak	29.00

AUS DER DORFKÄSEREI

Crème brûlée vom Ziegenkäse

Rhabarber | Pistazien

17.00

DESSERT

Café Gourmand

Café Crème oder Espresso | süsse Verführung

9.50

Rhabarber «Ofenschlüpfer» | Sauerrahm-Rhabarber Glace

Dörrerdbeeren- Meringue

14.50

Apfelküchlein | Vanilleglace

13.50

Meringue Glacé | Emmentaler Meringue | Vanilleglace

Erdbeer-Himbeersorbet | Rahm

14.50

Fruchtsalat

mit Rahm | Biskuit

9.50

mit Grappa

+1.50

mit 1 Kugel Glace nach Wahl

+3.00

Hausgemachte Glace / Sorbet pro Kugel

5.00

Willisauerringli Glace 

Rhabarber-Sauerrahm Glace 

Sanddornsorbet 

Holunderblüten Glace 

Vegetarische Gerichte haben wir mit  und vegane Gerichte mit einem  für Sie gekennzeichnet. Selbstverständlich sind auf Anfrage auch weitere Gerichte vegan erhältlich.

Für Informationen zu **Allergenen** in den einzelnen Gerichten, geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Herkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, servieren wir Ihnen Schweizerfleisch
 Unsere Preise sind in CHF angegeben und beinhalten die gesetzliche MwSt.