

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
Frühlingssalat Spargel Brunnenkresse Radieschen  Zitronen-Honig-Olivenöl Vinaigrette	17.50
Duo vom Spargel & Onsen Ei Frühlingsmorcheln  Miso Emulsion Erbsensprossen	19.00

SUPPEN

Tagessuppe Tagesempfehlung	11.00
Spargelcrèmesuppe Mandel Fleuron 	13.00

SAISONAL

Grosis Hacktätschli (Schwein&Rind) Sherryrahmsauce Salbei Frühlingsgemüse Nudeln	29.00
Portion Spargel Sauce Hollandaise Rohschinken weisser und grüner Spargel Bratkartoffeln	34.00
Zartes Fleisch & Spargel Sauce Hollandaise Bratkartoffeln mit Schweinssteak	34.00
mit Pouletbrust	35.00
mit Kalbssteak	52.00
Schweizer Lammrack im Kräutermantel Portweinjus Grüner Spargel und weisser Spargel Bärlauchgnocchi	50.00

FISCH

Schweizer Alpengzander Grüner Spargel und weisser Spargel Beurre blanc Schnittlauch-Rauchöl Venerereis	46.00
---	-------

VEGETARISCH

Trüffelravioli aus Burgdorf Parmesanschaum Röstzwiebeln Trüffelöl 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

+2.00

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.