

Starter

Bunter Blattsalat an Baumnussvinaigrette

Erdbeeren

12

Gebeizter Lachs mit Spargelsalat

Dillöl, Haselnuss

19

Unser beliebtes Tatar vom Piemonteser Rind

Eigelb, Belper Knolle und geröstetes Focaccia

26/42

Aus dem Suppentopf

Tomatenschaumsuppe

Pesto

12

Spargelcrèmesuppe

14

Spargelzeit

Kleine Portion Spargeln (5 Stk) Sauce Hollandaise

23

Portion Spargel (10 Stk)

Sauce Hollandaise, Landrauchschinken, neue Kartoffeln

37

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden –
wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.
Falls nicht anders deklariert beziehen wir unser Fleisch und unseren Fisch aus der Schweiz.



rickenbacher
DORF - WIRTSCHAFT
Hauptgänge

Ravioli gefüllt mit grünem Spargel, Cherrytomate, wilder Spargel
Belper Knolle und Maggia Pfeffer
28

Saiblingsfilet aus Römerswil
Orangen-Cous Cous, grüner Spargel, Estragon und Beurre blanc
38

Filet vom Napschwein
Süskartoffelcrème, grüner Spargel und Radiesli
43

Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu
Saisongemüse und Pommes frites
48

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte unter Frühlingskräutern
Gerste und Baby Aubergine
48

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morcheln
Spargeln und neue Kartoffeln
52

Kutteln in Tomatensauce geschmort
Tessiner Polenta und Sbrinz
26

Gerne für zwei, vier ...

Entrecôte double vom Piemonteser Jungrind
Sauce Hollandaise und Pommes Frites
56 p.P.

Die süsse Versuchung

Crème brûlée von der Tonkabohne
Erdbeeren
12

Hausgemachte Glace aus unserem Eiswagen
Pro Kugel 4.50