

# Muttertags-Menü

**Datteltomatensalat | Melone | Basilikum | Zitrusvinaigrette**  
*Salade de tomates cerises | melon | basilic | vinaigrette aux agrumes*  
Cherry tomato salad | melon | basil | citrus vinaigrette

✂

**Eglifilets aus Ringgenberg | Safransauce | Acquerello-Spargelrisotto**  
*Filets de perche de Ringgenberg | sauce au safran | risotto acquerello aux asperges*  
Perch fillets from Ringgenberg | saffron sauce | acquerello asparagus risotto

**oder**

*ou*

or

**Rindsfilet | Kräuterkruste | Schmorjus | Spargelragout | Fregola Sarda**  
*Filet de bœuf | croûte aux herbes | jus braisé | ragoût d'asperges | fregola sarda*  
Beef fillet | herb crust | braised gravy | asparagus stew | fregola sarda

✂

**Frische Waffel | Holunder-Frischkäsecreme | marinierte Erdbeeren**  
*Gaufre fraîche | crème de fromage frais au sureau | fraises marinées*  
Fresh waffle | elderberry cream cheese | marinated strawberries

**3-Gang-Menü zu CHF 75.00**

## Unsere Getränkeempfehlung

### **Zum Apéritif**

BEATUS Spritz

auf Gin und Erdbeer-Wermut Basis – frühlingshaft & fruchtig  
CHF 15.-

### **Weisswein**

Cuvée "Escapade", Vin de Pays Suisse, 2022

Riesling-Sylvaner, Viognier, Sauvignac, Spiezer Alpine Weinkultur, Spiez, Bern, Schweiz  
Glas CHF 10.-, Flasche CHF 69.-

### **Rotwein**

Tintafina DO, 2020

Tempranillo, Casa Rojo, José Luis Gómez & Laura Muñoz, Ribera del Duero, Spanien  
Glas CHF 12.-, Flasche CHF 82.-

**Merligen, 12. Mai 2024**