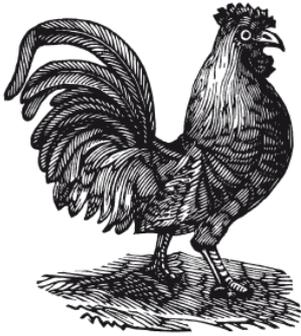


OSTER-APERITIF

„Oster-Bellini“ Weißes Pfirsich Mousse „van Nahmen“
mit Laurent Perrier Champagner aufgefüllt // 15,50

Rhabarberlikör mit Winzersekt vom Weingut Zotz aufgegossen // 10,50

Van Nahmen **Juicy Team** (alkoholfrei) Verbene, Jasmin, Riesling // 8



OSTERMENÜ

Spielweger Onsen-Ei mit gebeiztem schottischen Loch Duart Lachs,
dazu Kräutersaitlinge, Spinat und Spinatpüree,
mit Kräuter-Kartoffelschaum und Pumpernickel

oder / und

Münstertäler Gebirgsbärlauch-Suppe mit Graubrot-Kracherle
und Tempura-Garnele

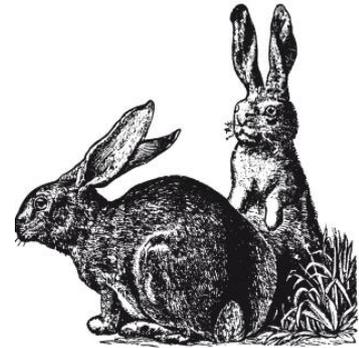
Rosa gebratene Lammkeule
mit geschwenktem Erbsen-, Spargel- und Steinchampignon- Gemüse,
Kräutergnocchi und Lamm-Jus

Rhabarbersablé mit Macadamia-Crumble
und Himbeer-Sauerrahmeis

als 3-Gang mit Bärlauchsuppe // 79

als 3-Gang mit Onsen-Ei // 87

als 4-Gang // 99



SPIELWEGMENÜ

„Der Klassiker vom Chef“ - Pâté en croûte
mit Kaninchen, Wachtelbrust und Pistazien
-klassisch im Pastetenteig gebacken und mit Gelee aufgefüllt-
dazu eine Gänseleber-Praline, mit Wildkräutersalat und Rhabarber-Chutney

Viki's Wildschwein - Dim Sum

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn
- gebratene Brust und confierte Keule -
mit grünem Gemüse vom Lindenbrunnenhof,
kleinen Bärlauch-Frischkäse-Ravioli, geschmolzenen Tomaten und Thymianjus
oder

Auf der Haut gebratener Wutach-Saibling
mit gebratenem grünen und weißen Spargelragout, gelbem Curry-Schaum,
Sesam und kleiner knuspriger Frühlingsrolle

Geeiste Erdnusschnitte mit Salzkaramell und zweierlei Mango

3erlei Rohmilchkäse aus hauseigener Käserei
Spielweger Hartkäse, Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta-Frischkäse
mit Früchtebrot und Münstertäler Tannenhonig



als 4-Gang mit Dessert oder Käse // 109

als 5-Gang // 115

VEGETARISCHES MENÜ

Spielweger Onsen-Ei mit Kräutersaitlingen,
Spinat und Spinatpüree, mit Kräuter-Kartoffelschaum
und Pumpernickel

oder / und

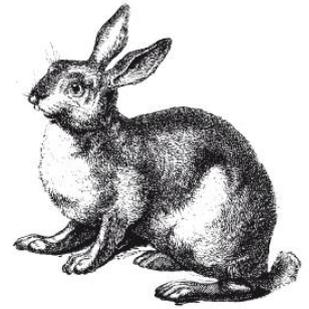
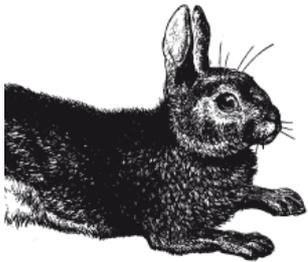
Münstertäler Gebirgsbärlauch-Suppe mit Graubrot-Kracherle
und Tempura-Gemüse

Gelbes Thai-Curry mit Gemüse vom Lindenbrunnenhof,
gedämpftem Dim Sum vom Steinchampignon,
Jasmin-Reis, Koriander und Minze

Rhabarbersablé mit Macadamia-Crumble
und Himbeer-Sauerrahmeis

als 3-Gang // 71

4-Gang // 81



Kinder Karte

Fischstäbchen // 9,50

Nürnberger Rostbratwürstle // 9,50

Schwäbische Maultaschen, geröstet // 10,50

Geschnetztes "Züricher Art" (Putenbrust) // 10,90

Paniertes Schnitzel // 10,90

Penne mit Bolognese oder Tomatensauce // 10,90

Gebratenes Fischfilet // 15,50

dazu servieren wir nach Wahl

Nudeln / Pommes Frites / Butterkartoffeln /
Kartoffelkroketten / feines Gemüse / Salatteller

... und als Dessert: Schokoladenfondue // 8,50

#cookedby Spielweg Küchen Team

Viki und Johannes mit Sous-Chef Christoph, Lisa, Nico, Lisa-Marie, Robin, Nicole,
Rafaou, Daniel, Konrad, Marit, Marvin, Toni und Martina mit den Azubis,
Jonathan, Jacob, Quirin, Ann-Sophie, Fred, Devid, Louisa, Lukas, Jannek,
Konstantin und Maxi

