



OSTER-APERITIF

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

Sebastians „Camperoli Spritz“ Likör auf Basis von Blutorange, Granatapfel
und Zitrone mit Gewürzen verfeinert, Winzersekt, Soda // 14

Van Nahmen **Juicy Tea** (alkoholfrei) Verbene, Jasmin, Riesling // 0,2l // 12

OSTERMENÜ

Spielweger Onsen-Ei mit Sautiertem Spinat
mit Frühlingskräuter, brauner Butter Schaum und krosse Kartoffeln,
dazu geräucherten Scheiben vom Arktischen Saibling
und / oder

Münstertäler Gebirgsbärlauch-Suppe
mit Graubrot-Kracherle und gebackener Garnele im Tempura-Mantel

Rosa gebratene Lammkeule mit geschwenktem Erbsen-, Spargel- und Steinchampignon-Gemüse,
dazu hausgemachte Kräuter-Gnocchi und Lamm-Jus

Rübli-Kuchen 2.0

mit Orangen-Physalis-Kompott, Haselnuss-Knusper und hausgemachtes Sauerrahmeis
dazu empfehlen wir ein Glas Süßwein // 12 // 1/8 l

als 3-Gang mit Bärlauchsuppe // 85

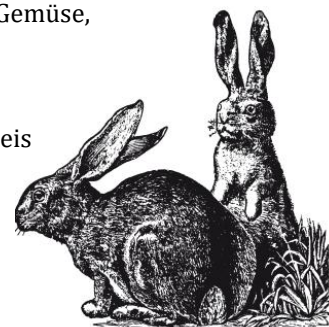
als 3-Gang mit Saibling // 95

als 4-Gang // 105

Weinempfehlung

2021 Feigenwäldchen
Riesling Erste Lage, trocken
Weingut Kopp, Sinzheim bei Baden- Baden
0,75l // 54

2021 Spätburgunder „Alte Reben“
Landwein aus dem Holzfass, trocken
Weingut Simon Sommerhalter, Mauchen
0,75l // 49



SPIELWEGMENÜ

„Der Klassiker vom Chef“ - Pâté en croûte
mit Kaninchen, Wachtelbrust und Pistazien
-klassisch im Pastetenteig gebacken und mit Gelee aufgefüllt-
Mit Spargelsalat, Senfvinaigrette und Rhabarber-Chutney

Spanferkel-Garnelen-Wan-Tan in einer säuerlichen Vinaigrette mit Chinakohl und Sesam

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn

- gebratene Brust mit Terijacki-Lack glasiert und eingerollte, confierte Keule -
dazu grünem Spargel-Sprossenbrokkoli-Gemüse, kleiner Gemüse Frühlingrolle und Sesam
oder

gegrilltes Wolfsbarschfilet aus der Bretagne mit gebratenem Julienne-Gemüse,
Bouillabaisse Schaum und hausgemachten Sauce Rouille Ravioli, dazu Estragon und Dill

Weißes Schokoladen-Mousse-Törtchen

mit Vanille-Mascarpone und Himbeer-Rhabarber-Sud, hausgemachtes Himbeersorbet

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

als 4-Gang mit Dessert oder Käse // 119

als 5-Gang // 125

Weinempfehlung

2022 Grauburgunder vom Kalkstein
Gutswein aus dem Holzfass, trocken
Weingut Schneider, Weil am Rhein
0,75l // 46

2023 Spätburgunder, trocken
Ganz leicht und saftig!
Josefine Schlumberger, Laufen
Wird kalt serviert! 0,75l // 42



VEGETARISCHES MENÜ

Spielweger Onsen-Ei mit sautiertem Spinat
mit Frühlingskräuter, brauner Butter Schaum und krosse Kartoffeln
oder / und
Münstertäler Gebirgsbärlauch-Suppe mit Graubrot-Kracherle
und gebackenem Tempura-Gemüse

Große Erbsen-Ravioli mit Ricotta aus der Spielweg Käserei,
dazu gebratener weißer Stangenspargel vom Spargelhof Waßmer,
Saucier Vierge und Kräuter-Kerbelschaum, Kopfsalat vom Lindenbrunnenhof

Rübli-Kuchen 2.0
mit Orangen-Physalis-Kompott, Haselnuss-Knusper und hausgemachtes Sauerrahmeis

als 3-Gang // 76

4-Gang // 86

Weinempfehlung

2023 Sauvignon Blanc „Fumé“
Qualitätswein, trocken
Weingut Schlumberger- Bernhart, Laufen 0,75l //50

Kinder Karte

Fischstäbchen // 9,50

Nürnberger Rostbratwürstle // 9,50

Schwäbische Maultaschen, geröstet // 10,50

Geschnetzeltes "Züricher Art" (Putenbrust) // 11,50

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 Chefin Nicole, Rafaou, Frank, Toni,
Fabian, Marvin und Sarah,
mit den Azubis Louisa, Jannek, Lukas, Konstantin, Laurin, Lea, Jon,
Maximilian, Marlen & Klara

