

Vorspeisen

Mango-Ruccola-Salat mit grünem Spargel, Mozzarella, und Pinienkernen	€ 13,50
Karamellierter Ziegenkäse mit Rhabarber-Chutney auf buntem Blattsalat	€ 12,90
Bunte Vorspeisen-Variation mit Brot und Dipp	€ 16,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich	€ 7,50
Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons	€ 6,80
Cremesuppe vom ersten Spargel mit Schinken-Juliennes	€ 7,50

Hauptgerichte

Salat „Secretis“ Bunte Salate der Saison mit Krabben, Thunfisch, Käse- und Schinkenstreifen, Ei und Tomate, Baguette und Dipp	€ 18,90
Grosser bunter Blattsalat „Caprese“ mit Balsamico-Dressing, Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikum, Baguette und Dipp	€ 14,90
Ragout von grünem und weißen Spargel (vegetarisch) in Frühlingskräutersauce mit Buchweizen-Risotto und Salaten der Saison	€ 24,50
Gegrillte Aubergine (vegetarisch) mit Parmesan und Ziegenkäse gratiniert auf Tomatenragout, dazu Rosmarinkartoffeln und Salate der Saison	€ 24,50
Lachsfilet vom Grill auf Zitronensauce mit Zucchiniastreifen und Linguine	€ 31,50
Hähnchenbrustfilet im Kokosmantel auf fruchtig-pikanter Mangosauce mit Broccoli und Reis	€ 26,50

Hauptgerichte

Portion frischer Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise o d e r zerlassener Butter	€ 24,50
Dazu wahlweise:	
mit gemischtem Schinken	€ 30,80
mit Medaillons vom Schweinefilet	€ 35,50
mit einem Kalbsschnitzel	€ 36,50
mit gebratenem Lachsfilet	€ 36,50
Schweinelendchen im Speckmantel mit Saue Béarnaise, bunten Gemüsen und Bratkartoffeln	€ 28,50
Rosa gebratener Lammrücken auf Rotweinjus mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 34,50
Grillteller „Secretis“ Steak-Variation von Rind, Schwein, Geflügel mit Pilzen, Bacon, Kräuterbutter, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50
Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50
Rumpsteak mit Bärlauchkruste auf Schalottensauce, dazu bunte Gemüse und Kartoffelgratin	€ 32,80