

SPEZIALITÄTEN –

«Spargeln & Bärlauch»

Vorspeisen

Bärlauch-Cremesuppe mit Sauerrahm Filoteig-Köribli mit Erdbeer-Chili-Ragoût	16
Frühlingsalat mit Bärlauch-Vinaigrette, eingelegten Spargeln, Erdbeeren & sautierten Riesenkrevetten	24

Hauptgerichte

Hummer-Risotto mit Spargel-Spitzen & Erdbeerpulver (gefriergetrocknet)	34/29	
Spargeln im Bierteig mit Wasabi-Mayonnaise Frühkartoffeln & Parmaschinken	36/31	
Napf-Schweinsfilet-Medaillons auf Morchel-Sauce, Bärlauch-Pizokel & Frühlingszwiebeln	39/34	
Bundbarsch mit Bärlauch-Kruste auf Spargel-Ragoût Camargue-Reis	37/32	
Kalbsschnitzel mit Hollandaise Sauce Kroketten & Spargelstangen	46/41	
Rinds-Entrecôte double (ab 2 Personen) mit Bärlauch-Kruste & Apfel-Calvados-Sauce, Pommes Duchesse & grünen und weissen Spargeln	54. p. P.	
Spargeln 400 g. / 250 g. mit Hollandaise Sauce, Vinaigrette, Butter oder Mayonnaise	37/32	
Portion	Rohschinken 70 g.	12
Portion	Risotto / Frühkartoffeln	8/6

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration:

Rohschinken, Schwein, Kalb, Rind (Schweiz), Hummer (Europa), Krevetten (Vietnam), Bundbarsch (Süd Atlantik), Parmaschinken (Italien)

Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.