

SPEZIALITÄTEN –

«SPARGELN & BÄRLAUCH»

VORSPEISEN

Grüne Spargel-Crèmesuppe mit Sauerrahm Parmesankörbli mit Erdbeer-Chiliragoût	15
Frühlingsalat mit Bärlauch-Vinaigrette, eingelegtem Spargel, Rhabarber, Pinienkerne & Ziegenkäse-Würfel	22

HAUPTGERICHTE

Spargelrisotto mit Bärlauch-Krevetten Erdbeerpulver (gefriergetrocknet)	32/26	
Spargel im Bierteig mit Avocado-Mayonnaise Frühkartoffeln & Parmaschinken	34/29	
Gefüllte Maispouletbrust (Bärlauch-Ricotta) mit Morchelsauce, Tagliatelle & Mangold	36	
Zanderfilet mit Zitronen-Kruste auf Spragelragoût Pariser-Kartoffeln	38/33	
Kalbsschnitzel mit Hollandaise Sauce Kroketten & Spargelstangen	46/41	
Rindsentrecôte double (ab 2 Personen) mit Bärlauch-Kruste , Apfel-Calvadosauce, Streichholz-Kartoffeln & Spargelvariation	p. P. 52	
Spargeln 400 gr. / 250 gr. mit Hollandaise Sauce, Vinaigrette, Butter oder Mayonnaise	36/31	
Portion	Rohschinken 80 gr	14
Portion	Risotto / Frühkartoffeln	8/6

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

Fleisch- und Fischdeklaration:

Rohschinken, Zander, Maispoulet, Kalb, Rind (Schweiz), Krevetten (Vietnam), Parmaschinken (Italien)

Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.