

SPARGELN UND BÄRLAUCH

Mittwoch, 16. April 2025 -
Samstag, 7. Juni 2025
Restaurant Arcadia jeweils Mi., Do.,
Fr. und Sa. Abend ab 18.00 Uhr

Ein Verwöhnerlebnis
der besonderen Art

Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen
T 031 921 60 30, reservation@arcadia-ittigen.ch



Spargeln und Bärlauch

Geniessen Sie einen kulinarischen Abend mit feinsten Gerichten aus der «Arcadia»-Küche.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit den herrlichen Spezialitäten in Begleitung mit einem edlen Tropfen.

Reservieren Sie sich noch heute Ihren Tisch. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Spargeln und Bärlauch

Vorspeisen

Frühlingssalat mit Bärlauch-Vinaigrette, eingelegtem Spargel, Erdbeeren und sautierten Riesen-Krevetten |
Bärlauch-Cremesuppe mit Sauerrahm
Filoteig-Körbli mit Erdbeer-Chili-Ragoût

Hauptgerichte

Hummer-Risotto mit Spargel Spitzen und Erdbeer-Pulver | Spargel im Bierteig mit Wasabi-Mayonnaise, Frühkartoffeln und Parmaschinken |
Portion Spargeln 400 gr. / 250 gr. mit Hollandaise Sauce, Vinaigrette, Butter oder Mayonnaise | Bundbarsch mit Bärlauch-Kruste auf Spargel-Ragoût und Camargue-Reis | Napf-Schweinfilet-Medaillons mit Morchelsauce, Bärlauch-Pizokel & Frühlingzwiebeln | Kalbsschnitzel mit Hollandaise Sauce, Kroketten & Spargelstangen

Ab 2 Personen

Rinds-Entrecôte double mit Bärlauch-Kruste, Apfel-Calvados-Sauce, Pommes Duchesse & grünem und weissem Spargel

Desserts

Frühlings-Mousse-Trilogie (Holunderblüte, Erdbeere, Rhabarber) auf Vanille-Streusel | Rhabarber-Creme Catalana mit Erdbeerfächer, Sauerrahm-Glace & Rosen-Chip | Coupe Romanoff

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