

SPEZIALITÄTEN –

FRÜHLING MIT SPARGELN

Spargelsuppe mit Bärlauchravioli	10
Spargel-Erdbeersalat mit Basilikumvinaigrette	18
Seeteufel Carpaccio mit Pesto von grünem Spargel	24
Morchelragoût im Blätterteigkissen mit Brokkolipüree und Spargelspitzen	23
Spargeln 400g / 250g mit Hollandaise Sauce, Parmesan, Butter oder Mayonnaise	32/27
• Portion Rohschinken 80g	13
• Portion Risotto / Frühkartoffeln	5
Kalbsschnitzel mit Spargeln an Hollandaise Sauce und Frühkartoffeln	41/36
Gebratene Lachstranche mit Safranblüten Sauce Bärlauchnudeln und sautiertem Gemüse	38/33
Kalbssteak an Morchel Sauce Riesling-Risotto und Saisongemüse	52/47
Am Stück gegarte Milchlammkotelets (ab 2 Personen) 48 p. P. mit Zitronen-Thymianjus Griessnocchi und Saisongemüse	

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

Fleisch- Fischdeklaration

Seeteufel (England), Rohschinken und Kalb (Schweiz), Lamm (Frankreich)

Lachs (Schottland)

WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein	1 dl	8.30
Riesling trocken W. Nonnberg 2016	7.5 dl	53.00
Riesling Rheingau, Deutschland WEINGUT FLICK		
Weisswein	1 dl	8.80
Chablis AC 2014	7.5 dl	59.00
Chardonnay Burgund, Frankreich DROUHIN		
Rotwein	1 dl	8.50
«Amongae» Sicilia Rosso IGT 2014	7.5 dl	55.00
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot Sizilien, Italien MAGGIO VINI		