



SPARGELN UND BÄRLAUCH

Mittwoch, 15. April 2026 -
Samstag, 6. Juni 2026

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-



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 & BÄRLAUCH

VORSPEISEN

Frühlingssalat mit Bärlauch-Vinaigrette, eingelegtem Spargel, Erdbeeren, Rhabarber & Cashewnüssen
Grüne Spargel-Cremesuppe
mit Hummerschwanz & Bärlauch-Focaccia

HAUPTGERICHTE

Spargel-Risotto mit gebratener Bärlauch-Jakobsmuschel & Erdbeer-Pulver | Spargel im Bierteig mit Avocado-Mayonnaise, Frühkartoffeln & Parmaschinken | Portion Spargeln 400 gr. / 250 gr. mit Hollandaise Sauce, Vinaigrette, Butter oder Mayonnaise | Wolfsbarsch-Filet mit Bärlauch-Butter auf Spargel-Ragoût & Frühlings-Kartoffeln | Kalbs-Filet-Medaillons mit Bärlauch-Hollandaise, Safran-Risotto & weissem Spargel | Kalbsschnitzel mit Hollandaise Sauce, Kroketten & Spargelstangen

Ab 2 Personen

Rinds-Entrecôte double mit Bärlauch-Kruste, Apfel-Calvados-Sauce, Streichholz-Kartoffeln & Spargel-Variation

DESSERTS

Panna Cotta mit Rhabarber-Variation & Nuss-Crumble |
Pâte à choux mit Erdbeer-Crème, Sauerrahm-Glace & Erdbeer-Chips

Deklaration:
Rohschinken, Kalb, Rind (Schweiz), Hummer (Nordwestatlantik), Jakobsmuschel (Kanada),
Wolfsbarsch (Griechenland), Parmaschinken (Italien)