







Spargelkarte

mit feinem Schweizer Spargel




VORSPEISEN







Spargel Suppe		12.50
mit Rauchlachs-Streifen		14.50
Spargel-Tartar	 	13.50
an Honig-Balsamico-Dressing und Salatbouquet		
Spargel Mozzarella Salat	 	14.50
mit Pesto, Balsamico Reduktion und Salatbouquet		



HAUPTGÄNGE

		KLEIN	GROSS
Spargel-Ravioli	   	18.00	28.00
im Basilikumteig an Butter und gehobelem Parmesan			
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi	   	18.00	28.00
an Gorgonzolarahmsauce			
Felchenfilet (D)	  		42.00
mit grünem und weissem Spargel			
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln			
Duo von grünem und weissem Spargel	 	21.00	29.00
an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln			
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce	 	36.00	44.00
mit Tagliolini und sautiertem grünen Spargel			

DESSERT

Coupe Romanoff	 	10.50	12.50
mit frischen Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm			
Frische Erdbeeren		10.50	
mit Rahm			

Milch  / Gluten haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  // Sellerie  / Ei 

 Vegetarisch /  Vegan

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.