

Die Königin der Gemüse bittet zu Tisch!

SPARGELFESTIVAL

im Hotel Sedartis

	kleine Portion	Portion
Frühlingsalat mit Grapefruit-Vinaigrette karamellierter Brie, lauwarme Spargeln und geröstete Kerne <i>Spring salad with grapefruit vinaigrette, caramelized Brie, lukewarm asparagus and roasted seeds</i>	15	25
Rindstatar, Bärlauch, Brioche Schweizer Tatar vom Rind abgeflammt mit Bärlauchbutter, sautierten, grünen Spargeln und Brioche-Buttertoast <i>Swiss beef tartare flambeed with wild garlic butter, sautéed green asparagus, and brioche butter toast</i>	25	37
Weisser Spargel serviert mit Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise <i>white asparagus served with new potatoes and hollandaise sauce</i>	26 200gr.	38 350gr.
... mit Limmattaler Landrauchschinken ^{CH} <i>... with smoked ham</i>	+ 8	
... mit paniertem Kalbsschnitzel ^{CH} (140gr.) <i>... with breaded veal escalope</i>	+ 20	
... mit gebratenem Lachssteak ^{NOR} (140gr.) <i>... with fried sea bream</i>	+ 18	
Spargelragout mit Morcheln cremige Weissweinsauce und Frühlingskartoffeln <i>Asparagus ragout with morels, white wine cream sauce and spring potatoes</i>	28	36
Cordon bleu vom Thurgauer Apfelschwein mit Pommes frites, grünen Spargeln und Zitrone <i>Pork cordon bleu from the Swiss apple pork served with French fries, green asparagus and lemon</i>		38

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Federspiel, 2022

Domäne Wachau, Wachau, Österreich
 Traubensorte: Grüner Veltliner

10cl **8.5** / 75cl **59**

Reunion Passion Blaufränkisch, 2020

Winzerkeller Neckenmarkt & Weingut Kracher,
 Mittelburgenland, Österreich
 Traubensorten: Blaufränkisch

10cl **9.5** / 75cl **66**

