

Die Königin der Gemüse bittet zu Tisch!

# SPARGELFESTIVAL

im Hotel Sedartis

kleine Portion Portion

**Frühlingsalat mit Grapefruit-Vinaigrette** **15 25**  
 karamellisierte Brie, lauwarmer Spargel und geröstete Kerne  
*Spring salad with grapefruit vinaigrette, caramelized Brie, lukewarm asparagus and roasted seeds*

**Rindstatar, Bärlauch, Brioche** **25 37**  
 Schweizer Tatar vom Rind abgeflammt mit Bärlauchbutter, sautierten, grünen Spargeln und Brioche-Buttertoast  
*Swiss beef tartare flambeed with wild garlic butter, sautéed green asparagus, and brioche butter toast*

**Weisser Spargel** **26 38**  
 serviert mit Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise  
*white asparagus served with new potatoes and hollandaise sauce*

... mit Limmattaler Landrauchschinken <sup>CH</sup> **+ 8**  
 ... with smoked ham

... mit paniertem Kalbsschnitzel <sup>CH</sup> (140gr.) **+ 20**  
 ... with breaded veal escalope

... mit gebratenem Lachssteak <sup>NOR</sup> (140gr.) **+ 18**  
 ... with fried sea bream

**Cordon bleu vom Thurgauer Apfelschwein** **38**  
 mit Pommes frites, grünen Spargeln und Zitrone  
*Pork cordon bleu from the Swiss apple pork served with French fries, green asparagus and lemon*

## Gericht des Monats (Jubiläums-Special)



**Spargelragout mit Morcheln** **28 36**  
 cremige Weissweinsauce und Frühlingskartoffeln  
*Asparagus ragout with morels, white wine cream sauce and spring potatoes*

↳ Nach dem Rezept von Beatrice Meier

## 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**

