

KÖSTLICHE FRÜHLINGSBOTEN - *Delicious harbingers of spring*

DER SPARGEL (ASPARAGUS) BLICKT AUF EINE LANGE TRADITION ZURÜCK. IN FRÜHEREN ZEITEN WURDE ER VOR ALLEM ALS HEILPFLANZE BEI BLASENLEIDEN UND GELBSUCHT EINGESETZT. HEUTE BEGEISTERT ER JEDES JAHR IM FRÜHLING ALS KULINARISCHE DELIKATESSE. JE NACH WITTERUNG BEGINNT DIE SPARGELERNTE ENDE MÄRZ UND DAUERT BIS ZUM 24. JUNI, DEM JOHANNISTAG.
A delicious harbinger of Asparagus (Asparagus) has a long tradition. In earlier times, it was mainly used as a medicinal plant for bladder ailments and jaundice. Today, it delights every spring as a culinary delicacy. Depending on weather conditions, the asparagus harvest begins at the end of March and lasts until June 24, St. John's Day.

AUSSERDEM IST DER SPARGEL GUT FÜR DIE SCHLANKE LINIE. ER ENTHÄLT GANZE 17 KCAL PRO 100 GRAMM UND LIEFERT WERTVOLLE VITAMINE, MINERAL- UND BALLASTSTOFFE. KURZUM: DER SPARGEL LÄDT ZUM GENUSS OHNE REUE.
In addition, asparagus is ideal for a healthy, slim diet. It contains only about 17 kcal per 100 grams and provides valuable vitamins, minerals, and dietary fiber. In short, asparagus invites guilt-free enjoyment.

Spargeln **CHF**
Asparagus

SPARGEL CREMESUPPE G / L **13.00**
CROSTINI | KOCHSCHINKEN | BÄRLAUCH
Asparagus soupe | crostini | cooked ham | wild garlic

BEEF TATAR MIT BÄRLAUCH KLEINE PORTION 70G **29.00**
BÄRLAUCHÖL | SPARGELSALAT
Beef tartare with wild garlic (70g) | wild garlic oil | marinated asparagus | asparagus salad

BUNTER SPARGELSALAT **16.00**
ERDBEEREN | GETROCKNETE TOMATEN | PINIENKERNE | WEISSE UND GRÜNE SPARGELN | VINAIGRETTE
Colored | asparagus salad | strawberries | sun-dried tomatoes | pine nuts | white and green asparagus | vinaigrette

GRILLIERTE JAKOBSMUSCHEL L / E **25.00**
SPARGEL | YUZU-HOLLANDAISE | CHERRY TOMATEN
Grilled scallops | asparagus | yuzu hollandaise | cherry tomatoes

SPARGELRISOTTO L **26.00**
GRÜNE SPARGELN | PARMESAN | BÄRLAUCHÖL
Risotto | green asparagus | parmesan cheese | wild garlic oil

GRILLIERTER ZANDER G / L **29.00**
BUERRE BLANC | BÄRLAUCH RISOTTO | SPARGEL RAGOUT | SCHNITTLAUCH
Grilled pike-perch fillet | beurre blanc | wild garlic risotto | asparagus ragout | chives

GRILLIERTER SCHWEINEBAUCH G / L **32.00**
ZITRUS JUS | BORETTANE ZWIEBELN | SPARGELN | SENF KAVIAR
Grilled pork belly | citrus jus | borettane onions | asparagus | mustard caviar

SPARGELN PORTION
Asparagus portion
200G | 300G WEISSE SPARGELN MIT NEUEN KARTOFFELN L / E **27 | 34**
SAUCE HOLLANDAISE ODER GESCHMOLZENER BUTTER
200g | 300g asparagus with new potatoes | Hollandaise sauce or melted butter

+ **BUREHAMME** | *Cooked ham* SCHWEIZ 120G **12**

+ **GERÄUCHERTER LACHS** | *Smoked salmon* ATLANTIK 120G **13**

+ **SCHNITZEL "WIENER ART" VOM SCHWEIN** | *Pork "Schnitzel vienna style"* SCHWEIZ 140G G / L / E **22**

+ **RINDS- ENTRECÔTE** | *Beef Entrecôte* SCHWEIZ 160G **26**

+ **GRILLIERTES LACHSFILET** | *Grilled Salmon filet* NORWEGEN 140G **16**

Gerichte können Spuren von Erdnüssen oder anderen Nüssen enthalten. Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Diätkost kontaktieren Sie bitte unser Service-Personal. Jahrgangswechsel bei Weinen sind immer möglich und vorbehalten. *Dishes may contain traces of peanuts or other nuts. If you have allergies, intolerances or dietary requirements, please contact our service staff. Vintage changes for wines are always possible and subject to change.*

G = enthält/ with Gluten L = enthält/ with Laktose E = enthält/ with Ei

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST/Prices in CHF incl. 8.1% VAT