

SPARGEL SAISON | ASPARAGUS SEASON

Spargelcreme Suppe mit Lachsstreifen <i>Asparagus cream soup with salmon strips</i>	14.80
Bruschetta mit Spargelcreme und cremiger Burrata-Stracciatella <i>Bruschetta with asparagus cream and creamy burrata stracciatella</i>	15.80
Frühlingsteller mit Spargel, Crevetten, Cherrytomaten und Burrata (Kaltes Gericht) <i>Spring plate with asparagus, shrimps, cherry tomatoes and burrata (cold dish)</i>	VS 22.80 / HG 27.80
Spargel an Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <i>Asparagus with hollandaise sauce and potatoes</i>	VS 23.80 / HG 28.80
Spargel mit Parmaschinken und Parmesan überbacken <i>Asparagus gratinated with parmesan cheese and parma ham</i>	VS 24.80 / HG 29.80
Hausgemachte Canelloni mit Spargel und Ricotta <i>Homemade pasta with asparagus and ricotta</i>	27.80
Safran-Risotto mit grünem Spargel und Riesencrevetten <i>Saffron risotto with green asparagus and king prawns</i>	34.80
Tagliatelle mit frischem Spargel & Lachs an einer Rahmsauce <i>Tagliatelle with fresh asparagus and salmon in a cream sauce</i>	33.80
Hausgemachte Spargelravioli an Morchelrahmsauce <i>Homemade asparagus ravioli with morel cream sauce</i>	29.80
Eglifilets in Mandelkruste mit Spargel und Frühlingskartoffeln <i>Perch fillets in almond crust with asparagus and potatoes</i>	44.80
Kalbgeschnetzeltes mit Spargel und Bundzwiebeln, dazu Rösti <i>Veal strips with asparagus, spring onions and rosti</i>	49.80
Lachsfilet auf Spargel an Béarnaise-Sauce mit Kartoffelwürfeln <i>Salmon fillet on asparagus with bearnaise sauce with potato cubes</i>	54.80
Rindsfilet auf grünem Spargel an Morchelsauce, dazu Tagliatelle <i>Beef fillet with green asparagus, morel sauce and tagliatelle</i>	59.80

**En Guete
Enjoy**