

## SPEZIALITÄTEN –

### «Spargeln & Bärlauch»

#### Vorspeisen

<b>Grüne Spargel-Cremesuppe</b> mit Hummerschwanz & Bärlauch-Focaccia-Chip	18.50
<b>Frühlingsalat</b> mit Bärlauch-Vinaigrette, eingelegtem Spargel, Erdbeeren, Rhabarber & Cashewnüssen	22

#### Hauptgerichte

<b>Spargel-Risotto</b> mit gebratener Bärlauch-Jakobsmuschel & Erdbeerpulver (gefriergetrocknet)	33/28
<b>Spargeln</b> im Bierteig mit Avocado-Mayonnaise Frühkartoffeln & Parmaschinken	34/29
<b>Kalbsfilet-Medaillon</b> mit Bärlauch-Hollandaise, Safran-Risotto & weissem Spargel	48/43
<b>Wolfsbarsch-Filet</b> mit Bärlauch-Butter auf Spargel-Ragoût Frühlings-Kartoffeln	38/33
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Hollandaise Sauce Kroketten & Spargelstangen	46/41
<b>Rinds-Entrecôte double (ab 2 Personen)</b> mit <b>Bärlauch-Kruste</b> & Apfel-Calvados-Sauce Streichholz-Kartoffeln & <b>Spargel-Variation</b>	52. p. P.
<b>Spargeln 400 g. / 250 g.</b> mit Hollandaise Sauce, Vinaigrette, Butter oder Mayonnaise	36/31
Portion            Rohschinken 80 g.	14
Portion            Risotto / Frühkartoffeln	8 / 6

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration:

Rohschinken, Rind & Kalb (Schweiz), Parmaschinken (Italien)

Hummer (Nordwestatlantik), Wolfsbarsch (Griechenland), Jakobsmuschel (Kanada)

Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.