

Julio's Abendspezialitäten

Vorspeisen

Kartoffel-Bärlauchcrèmesuppe mit Crevetten (Vietnam)

CHF 16

Salat von grünen Spargeln mit Mango auf Carpaccio von Kohlrabi mit Rohschinken (Schweiz)

CHF 29

Burrata auf Feigenkompott mit gebratenen Speckwürfeln (Schweiz)

CHF 29

Spaghetti mit Spargeln, Steinpilzen und grillierten Jakobsmuscheln (F)

CHF 29 / 38

Hauptgänge

Spargeln glasiert mit Parmesan und Spiegelei serviert mit Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln

CH 39

Mistkratzerli mit Specktranche (Schweiz) im Ofen gebraten an Chili-Salbeiöl
serviert mit Frühlingsgemüse und Spargelrisotto

CHF 45

Filetmédallions vom Saibling (Schweiz) und Seeteufel (Nordsee) an Kapern-Tomatensalsa
serviert auf gemischten Spargeln an Sauce Hollandaise und Prosecco-Risotto

CHF 48

Rindsfiletwürfel (Argentinien) mit Ragoût von grünen Spargeln und Morcheln mit Kerbel
serviert mit Frühlingsgemüse und Tagliatelle

CHF 55

Lammrack (Australien) gebraten mit Bärlauchbutter serviert auf Frühlingsspinat
mit neuen Bratkartoffeln

CHF 56

Kalbstomahawk (Schweiz) vom Grill mit Steinpilzen
serviert mit grünen Spargeln und Bärner frites

CHF 69

Dessert

Rhabarber-Mascarpone Tartelette mit marinierten Erdbeeren

CHF 18

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.