



RESTAURANT  
OBERES

*Triemli*

# SPARGELN

## WEISSE - BADISCHE SPARGELN

<b>WEISSE SPARGELN</b>	<b>22.00</b>	<b>WEISSE SPARGELN</b>	<b>37.50</b>
Vorspeise - mit Käse überbacken, Sauce Hollandaise, oder mit Sauce Tartar		Hauptspeise - mit Käse überbacken, Sauce Hollandaise, oder mit Sauce Tartar	
<b>Ital. Parma – Rohschinken 60g</b>	<b>17.00</b>	<b>Gekochter Hinterschinken 120g</b>	<b>12.50</b>

## VORSPEISEN

<b>SPARGELCRÈMESUPPE</b>	<b>13.50</b>	<b>TOMATENCRÈMESUPPE</b>	<b>12.50</b>
mit Parmaschinken - Julienne & Rahmhaube		mit Gin & Rahm	
<b>GEBRATENES ENTENLEBER – MÉDAILLON</b>	<b>19.50</b>	<b>CREVETTEN - SPARGELCOCKTAIL</b>	<b>19.50</b>
mit kräftigem Grand Marnier Jus auf sautierten Apfelscheiben		<b>* CALIPSO *</b> mit weissen Spargeln auf Salat - julienne, mit Cocktailsauce und Rahmhaube, Zitrone, Toast und Butter	
<b>SANDY SALAT</b>	<b>19.50</b>	<b>HANDGEMACHTE „BRAVO RAVIOLI“ AUS HÖNGG ZH</b>	<b>18.50</b>
Nüsslisalat garniert mit weissen Spargeln, Cherrytomaten und grillierten Black Tiger Crevetten		mit Wildspargel Füllung, an Hollandaise Sauce, mit Rucola & Bärlauchpesto	

*Video Vorschau*



## HAUPTSPEISEN

### **TOURNEDOS ROSSINI** 71.50

180g rosa gebratenes US Rindsfilet vom Grill an kräftigem Grand Marnier Jus, garniert mit frisch gebratenem Entenleber - Médaille, weissen Spargeln und Pommes Croquettes

### **JUMBO CORDON BLEU ca 380G** 48.50

vom Schwein, gefüllt mit Gruyère Käse & Hinterschinken, separates Spargel - Gemüseplättli und Pommes Frites

### **KALBSSCHNITZEL** 54.00

«AUX MORILLES» vom Grill mit weissen Spargeln, separate Morchelrahmsauce und Butternudeln

*Video Vorschau*



### **RINDSFILET TRANCHEN** 54.00 **ROBESSPIERRE**

170g mariniert und von Hand geschnitten, lauwarm serviert mit weissen Spargeln, separate Sauce Hollandaise und einer Beilage nach Wahl  
Herkunft: AUS.

*Video Vorschau*



## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

### **SPARGEL –** 34.50 **GEMÜSESTROGANOFF**

an einer rassigen Paprikarahmsauce saisonales Gemüse und Trockenreis

### **SPARGEL – PASTETLI** 34.50

serviert mit saisonalem Gemüse und weissen Spargeln

### **HANDGEMACHTE „BRAVO** 36.00 **RAVIOLI“ AUS HÖNGG ZH**

mit Wildspargel Füllung, an Hollandaise mit Rucola & Bärlauchpesto

*Video Vorschau*



## FRISCH AUS MEER & SEE

### **BACHSAIBLINGFILET** 52.00 **«DEL PADRONE»**

**es hät so langs hät!**  
gebraten an Weissweinrahmsauce mit Knobli & Zwiebeln und getrockneten Tomaten garniert, dazu weisse Spargeln und einer Beilage nach Wahl

*Video Vorschau*



### **BLACK TIGER** 49.50 **RIESENCREVETTEN**

«Golden Shrimps» vom Grill an flüssiger Knoblauchbutter, weisse Spargeln und einer Beilage nach Wahl

*Video Vorschau*

