

## Spargelspezialitäten

\*\*\*\*\*

### Vorspeisen

*Spargelvariation*

*Spargelcremesuppe, Spargelsalat und Spargelsorbet*

CHF. 12.50

*Edler Frühlingssalat aus violetten Spargeln mit Frühlingzwiebeln und Zitronendressing, serviert mit geräuchertem Lachs*

CHF. 12.50

*Crevetten-Cocktail mit grünen Spargeln*

CHF. 13.50

*«Chefs favourite»*

*Lauwarmer Spargel-Salat mit Erdbeeren, Feigen und Büffelmozzarella*

CHF. 14.50

### Suppen

*Spargelcremesuppe mit Rohschinken- Blätterteig Prussien*

CHF. 9.50

### Fisch Gerichte

*Gebratenes Zanderfilet mit einer Kräuterkruste*

*serviert mit Spargelrisotto mit Cherrytomaten und Champignons*

CHF. 34.50

*Gebratene Riesencrevetten*

*mit Tagliatelle, Spargelragout und Morcheln*

CHF. 34.00

## *Fleisch Gerichte*

*Pferdefiletsteak Pfeffersauce  
Spargelrisotto mit Cherrytomaten und Champignons* CHF. 38.00

*Spargel-Poulet Wok mit Curry (rassig)  
Champignons, Erbsen, Peperoni und Trockenreis* CHF. 27.00

*Schweinssteak Sauce Béarnaise  
Bärlauchspätzli  
Grüne & weisse Spargeln* CHF. 31.00

*Kalbsschnitzel Sauce Béarnaise  
Spargelrisotto mit Cherrytomaten und Champignons* CHF. 34.00

*Rindsfilet Sauce Béarnaise  
Bratkartoffeln  
Grüne & weisse Spargeln* CHF. 48.00

*Spargeln mit Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln  
zusätzlich Rohschinken* CHF. 26.50  
CHF. 5.50

## *Vegetarische Gerichte*

*Bärlauch- Ricotta-Gnocchi mit gebratenem violetten Spargeln* CHF. 24.00

*Spargelrisotto mit Cherrytomaten und Champignons* CHF. 19.50

*Spargeltoast mit Käse überbacken* CHF. 22.50

## *Süße Versuchung*

*Coupe Romanov* CHF. 11.00

*Dreierlei von der Himbeere  
(Himbeertiramisu, Himbeersorbet und Himbeerschaum)* CHF. 12.00