

SPARGEL SAISON | ASPARAGUS SEASON

Spargelcreme Suppe mit Lachsstreifen <i>Asparagus cream soup with salmon strips</i>	14.80
Spargelspitzen mit Cherrytomaten in Parmensanschale <i>Asparagus tips with cherry tomatoes in a parmensan bowl</i>	VS 15.80
Frühlingsteller mit Spargel, Crevetten, Cherrytomaten und Burrata <i>Spring plate with asparagus, shrimps, cherry tomatoes and burrata</i>	VS 22.80 / HG 27.80
Spargel an Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln <i>Asparagus with hollandaise sauce and potatoes</i>	VS 22.80 / HG 26.80
Spargel mit Parmaschinken und Parmesan überbacken <i>Asparagus gratinated with parmesan cheese and Parma ham</i>	VS 23.80 / HG 28.80
Hausgemachte Canelloni mit Spargel und Ricotta <i>Homemade pasta with asparagus and ricotta</i>	27.80
Risotto mit Spargel und Parmaschinken <i>Risotto with asparagus and Parma ham</i>	27.80
Hausgemachte Spargelravioli an Morchelrahmsauce <i>Homemade asparagus ravioli with morel cream sauce</i>	28.80
Eglifilets in Mandelkruste mit Spargel und Frühlingskartoffeln <i>Perch fillets in almond crust with asparagus and potatoes</i>	42.80
Kalbgeschnetzeltes mit Spargel und Bundzwiebeln, dazu Rösti <i>Veal sliced with asparagus, spring onions and rosti</i>	44.80
Rindsentrecôte mit Spargel und Risotto <i>Beef stew with fresh asparagus and risotto</i>	49.80
Rindsfilet auf grünem Spargel an Morchelsauce, dazu Tagliatelle <i>Beef fillet with green asparagus, morel sauce, and tagliatelle</i>	56.80

**En Guete
Enjoy**