

Vorspeisen – Appetizers

*Salat von grünem und weissem Spargel
mit zartem Parmaschinken, Erdbeeren und Spargelmuffin*
Salad of green and white asparagus with tender Parma ham,
strawberrys and asparagus muffin
CHF 19.50 (Kl. Portion CHF 14.50)

Spargelcrèmesuppe mit einer Trockenfleisch-Blätterteigstange
Asparagus cream soup with a dried meat-puff pastry bar
CHF 9.50

Hauptgerichte – Main dishes

*Kleines Rindsfiletmedaillon (100gr.) auf Toast,
mit gemischtem Spargel und Sauce Bearnaise*
Small filet medallion of beef (100gr.) on toast, served with mixed asparagus and sauce bearnaise
CHF 29.50

*Fettucine mit grünem Spargel, jungem Lauch
und Cocktailcrevetten an feiner Rahmsauce*
“Fettucine” Noodles with green asparagus, spring leek and cocktail shrimps on a creamy sauce
CHF 23.50 (Kl. Portion CHF 18.50)

*Frühlingsrisotto mit gemischtem Spargel, Bärlauch
und tranchierter Pouletbrust*
Spring risotto with mixed asparagus, wild garlic and sliced chicken breast
CHF 28.50

Spargel-Kartoffelgratin mit Speck, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch und Creme Fraiche
Asparagus-potato-gratin with bacon, onions, herbs, garlic and crème fraiche
CHF 24.00

Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

1 Portion à 300g CHF 23.00

1 Portion à 200g CHF 19.00

White asparagus with hollandaise sauce or melted butter

Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

1 Portion à 300g CHF 21.00

1 Portion à 200g CHF 17.00

Green asparagus with hollandaise sauce or melted butter

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Frühlingkartoffeln

These dishes are served with new potatoes



Beilagen zum Spargel – Side dishes

Gekochter Schinken 70g CHF 6.50 – *Boiled ham*

Roher Schinken 50g CHF 7.50 – *Raw ham*

Rindsfiletmedaillon 100g CHF 19.50 – *Fillet medaillon of beef*

Geräucherter Lachs 70g CHF 9.50 – *Smoked salmon*



Der passende Weisswein zum Spargel
Selected white wine, suitable to asparagus dishes

Pinot Grigio; Cantina Gildo; Spessa 2017; Italien

75cl CHF 45.50

10cl CHF 6.50

Am Gaumen bietet der Weisswein ein trockenes,
harmonisches und ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis mit Aromen von Zitrusfrüchten