

Spargelgerichte

Vorspeisen

Hausgemachte Spargelcremesuppe 9.50 Fr.

Frühlingssalat mit Spargeln 12.50 Fr.

*Spargel- Frischkäseterrine
auf frischem Salatbett* 15.50 Fr.

*Spargelsalat
mit rosagebratenen Entenbrusttranchen* 14.50 Fr.

Weinempfehlung

Macebo Sauvignon blanc

Finza Luzon

Zitronengelb in der Farbe. Das Aroma eröffnet mit Tropischen Früchten und Passionsfrucht, gefolgt von einer dezenten Grasigen Note. Am Gaumen ist der Wein erfrischend und lebendig mit einer feinen Säure und einem eleganten Abgang.

Flasche 42.00 Fr.

pro dl. 6.00 Fr.

Monastrell Cabernet Sauvignon

Finza Luzon

Tief kirschrote Farbe, voller Duft reifer, roter und schwarzer Frucht, mit Noten und anklängen von mediterranen Kräutern. Vollmundig und Elegant im Gaumen.

Flasche 42.00 Fr.

pro dl. 6.00 Fr.

Hauptgänge

*Rosa gebratenes Kalbssteak
auf Morchel- Spargelragout
breite Nudeln* 45.50 Fr.

*Schweinsfilet im Speckmantel
mit Morcheln gefüllt
grüne und weisse Spargeln
Bärlauchhollandaise und Bratkartoffeln* 41.50 Fr.

*Kalbsschnitzel paniert
grüne und weisse Spargeln
Bärlauchhollandaise und Bratkartoffeln* 38.50 Fr.

*Gebratene Pouletbrust
grüne und weisse Spargeln
Bärlauchhollandaise und Bratkartoffeln* 29.50 Fr.

Fisch

*Gebratenes Dorschfilet
grüne und weisse Spargeln
auf Weissweinrisotto* 32.50 Fr.

Vegi

*Weissweinrisotto
mit grünen und weissen Spargeln* 26.50 Fr.

*Frühlings – Tagliatelle
mit Spargeln und Morcheln* 26.50 Fr.

*Portion weisse und grüne Spargeln
mit Bärlauchhollandaise* 26.50 Fr.

