



Spargelzeit Asparagus season

SUPPE UND VORSPEISE SOUP AND STARTER

Spargelcremesuppe 15.00
Asparagus cream soup

Knuspriger Spargel 19.00
Weisser und grüner Spargel
im Knuspermantel dazu zweierlei Saucen
Crispy asparagus
White and green asparagus
in a crispy coating with two different sauces

Unsere Weinempfehlungen

**Mon Blanc | Niklaus Wittwer
Wallis (Schweiz)**

Traubensorte: Amine, Pinot Blanc, Paien, Altesse,
Humagne blanc
DI 10.00 CHF / Flasche 60.00 CHF

**Mon Rouge | Niklaus Wittwer
Wallis (Schweiz)**

Traubensorte: Syrah, Merlot, Cornalin, Gamay
DI 10.00 CHF / Flasche 60.00 CHF

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Weisser Royal Spargel 1 Port. 38.00
Sauce Hollandaise ½ Port. 19.50
White royal asparagus
with sauce hollandaise

Bauernschinken 9.00
Farmer's ham

Kalbsfilet mit Morcheln 69.00
Kartoffelkroketten
und weisser Spargel
Veal filet with morel sauce
potato croquettes
and white asparagus

Bunter Spargelsalat 22.00/41.00
mit Onsen Ei
Colourful asparagus salad
with onsen egg

Risotto mit buntem Spargel 38.00
Risotto with colourful asparagus

Hausgemachte Bärlauchravioli 41.00
mit Beurre Noisette, Salbei und Parmesan
Homemade wild garlic ravioli
with Beurre Noisette, sage and parmesan

DESSERTS

Rhabarber mit Sesamkrokant 16.00
und Schaumgefrorenes
Rhubarb with sesame crunch
and parfait

Sorbet mit Blutorange und Campari 14.00
Sorbet with blood orange and Campari

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWST / All prices in Swiss Francs incl. VAT
Soweit nicht anders deklariert, stammen Fleisch und Geflügel aus der Schweiz
If not declared otherwise, all meat and poultry origins from Switzerland