



Spargelzeit Asparagus season

SUPPE UND VORSPEISE SOUP AND STARTER

Spargelcremesuppe <i>Asparagus cream soup</i>	15.00
Bunter Spargelsalat mit Onsen Ei <i>Colourful asparagus salad with onsen egg</i>	22.00

Unsere Weinempfehlungen

Loalto Tardana 2022
Valencia (Spanien)
Traubensorte: Tardana
DI 8.00 CHF / Flasche 45.00 CHF

Loalto Bobal 2022
Valencia (Spanien)
Traubensorte: Bobal
DI 9.00 CHF / Flasche 48.00 CHF

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Weisser Royal Spargel Sauce Hollandaise <i>White royal asparagus with sauce hollandaise</i>	1 Port. 38.00 ½ Port. 19.50
Bauernschinken <i>Farmer's ham</i>	9.00
Kalbsfilet mit Morcheln Kartoffelkroketten und weisser Spargel <i>Veal steak with morel sauce potato croquettes and white asparagus</i>	69.00
Sautierte portugiesische Seezunge mit Zitrone, Pilaw Reis und grünem Spargel <i>Sautéed Portuguese sole, With lemon, pilaf rice and green asparagus</i>	72.00

Risotto mit buntem Spargel und Bärlauch <i>Risotto with colourful asparagus and wild garlic</i>	36.00
Hausgemachte Bärlauchravioli mit Beurre Noisette, Salbei und Parmesan <i>Homemade wild garlic ravioli with Beurre Noisette, sage and parmesan</i>	38.00

DESSERTS

Rhabarber mit Sesamkrokant und Schaumgefrorenes <i>Rhubarb with sesame brittle and foam frozen</i>	16.00
Sorbet mit Blutorange und Campari Slushi von der Blutorange <i>Sorbet with blood orange and Campari Slushi of blood orange</i>	14.00

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