



Spargelzeit Asparagus season



SUPPE UND VORSPEISE SOUP AND STARTER

Spargelcremesuppe <i>Asparagus cream soup</i>	12.00
Grüner Spargelsalat mit Onsen Ei <i>Green asparagus salad with boiled egg Onsen style</i>	16.00

Unsere Weinempfehlungen

Gavi, Tenuta di Olim Bauda
Nizza Monferrato. (Piemont), Italien
DI 8.00 CHF / Flasche 49.00 CHF

Domaine Cauhapé, Jurançon
Monein, Süd-West Frankreich, Grenze zu Spanien
DI 8.00 CHF / Flasche 50.00 CHF

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Weisser Royal Spargel Sauce Hollandaise <i>Asparagus with sauce hollandaise</i>	1 Port. 32.00 ½ Port. 18.50
Iberico Rohschinken <i>with air dried ham</i>	19.00
Grilliertes Pata Negra Filet Jus de Paris, Rosmarinkartoffeln und Weisser Spargel <i>Grilled filet of pork "Pata Negra" with jus de Paris, rosemary potatoes and white asparagus</i>	56.00
Sautierte Bretonische Seezunge Malteser Sauce Venere Reis und grüner Spargel <i>Sauteed sole from Breton with Maltese sauce, Venere rice and green asparagus</i>	58.00

Risotto mit grünem Spargel und Bärlauch <i>Risotto with green asparagus and wild garlic</i>	31.00
Hausgemachte Bärlauchravioli mit Beurre Noisette und Parmesan <i>Home-made Ravioli stuffed with wild garlic, beurre noisette and parmesan</i>	32.00

DESSERTS

Rhabarber mit Sesamkrokant und Schaumgefrorenes <i>Rhubarb with sesam cracknel and parfait</i>	14.00
Sorbet mit Blutorange und Campari Slushi von der Blutorange <i>Slushi of blood orange and Campari</i>	12.00

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