

Spargel-Zeit

Einfach und gut

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl	9.50
Blattsalate mit zweierlei Spargeln und Rohschinken an Gemüsevinaigrette	28.00
Carpaccio vom Seeteufel und Lachs an einer Olivenöl-Limonensauce mit weissem und grünem Spargel	26.00
Pastelli gefüllt mit zweierlei Spargel an einer Schnittlauchrahmsauce	24.00
Spargelfrikasse an einer Curry-Kokossauce serviert mit Jasminreis	26.00

Spargeln und Beilagen nach Wahl

Spargeln als Vorspeise	18.00
Spargeln als Hauptgang	32.00

Sauce nach Wahl: Hollandaise, Mousseline, Maltaise, Mayonnaise, Vinaigrette oder Quark-Mayonnaise mit Bärlauch

Als Beilagen empfehlen wir	60 Gramm	90 Gramm
Rohschinken	9.50	14.00
Bauernschinken	5.50	9.00
Rauchlachs	12.50	17.00

oder

Spargel nach Mailänder Art mit Parmesankäse und Spiegelei	32.00
Spargel nach Polnischer Art mit gehacktem Ei und Paniermehl	32.00

Fleisch

Spargelfrikassee an einer Ingwer-Sojasauce
mit gebratene Pouletbruststreifen und Jasminreis 28.00

Gebratenes Lammrückenfilet mit einer Bärlauchkruste an Portweinjus
mit Spargelfrikassee und Neuen Bratkartoffeln 42.00

Gebratenes Kalbssteak an einer Pilzrahmsauce
mit zweierlei Spargeln und Neuen Bratkartoffeln 50.00

Fisch

Gebratene Riesenkrevetten mit Spargelreis
überbacken mit einer Kräuterrahmsauce 38.00

Sautiertes Zanderfilet auf Spargelfrikassee
mit Kräuter-Hollandaise und Dampfkartoffeln 35.00

Pochiertes Lachsfilet auf zweierlei Spargel
an Champagnerrahmsauce mit rosa Pfeffer und Limonen-Kartoffelstock 35.00

Unsere Weinempfehlung

10cl

75cl

Weisswein

Eleganzia 2015 6.70 49.00
Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot Gris & Muscat
Nauer Weine, AOC Aargau, Schweiz

Merdinger Grauburgunder 2015 5.70 39.00
Grauburgunder (bio)
Jürgen von der Mark, Baden, Deutschland

Rotwein

Rioja Aurum 2012 6.30 46.00
Tempranillo
Bodegas Murua, Rioja, Spanien