

Spargelkarte

Vorspeisen

Entrées / starters

Spargelsalat an Bärlauchsauce mit Fricktaler Landrauchschinken 26.00

Salade d'asperge à la sauce à l'ail des ours et jambon fumé de la vallée du Frick
Asparagus salad with ramson sauce and smoked ham from the Frick valley

Krevetten und zweierlei Spargeln an fruchtiger Orangenmayonnaise 24.00

Crevettes et asperges mêlées à la mayonnaise à l'orange
Shrimps and mixed asparagus with a fruity orange mayonnaise

Blätterteigkissen gefüllt mit Spargeln und Pilzen an sämiger Sauce 22.00

Feuilleté farci aux asperges et champignons à la crème
Puff pastry stuffed with creamy asparagus and mushrooms

Suppen

Potage / soup

Spargelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen und Kerbelöl 9.50

Crème d'asperges aux juliennes de saumon fumé et huile de cerfeuil
Asparagus cream soup with strips of smoked salmon and chervil oil

Spargelsud mit Bärlauchflädli und Spargelstückli 7.50

Bouillon d'asperges aux célestins à l'ail des ours / asparagus brew with ramson-pancake strips

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

Sautiertes Zanderfilet mit Mandelkruste auf Currysauce, serviert mit Spargelreis 36.00

Filet de sandre sauté à la croûte d'amandes sur sauce au curry, servi au riz aux asperges
Sautéed pike perch fillet with almond crust on curry sauce, served with asparagus rice

Pochiertes Lachsfilet auf Spargeltagliatelle an feiner Safransauce 36.00

Filet de saumon poché sur tagliatelle aux asperges et sauce au safran
Poached salmon fillet on asparagus tagliatelle with saffron sauce

Gebratene Riesenkrevetten an Salsa von Tomaten und Frühlingszwiebeln
serviert mit Neuen Bratkartoffeln **38.00**

Crevettes géantes sautées à la salsa de tomates et oignon printaniers, pommes nouvelles sautées
 Sautéed jumbo shrimps with a tomato spring onion salsa, served with new fried potatoes

Pouletbrustgeschnetzeltes mit Spargeln, Mango und Ingwer
serviert mit Jasminreis **30.00**

Émincée de suprême de poulet aux asperges, mangue et gingembre. Servi au riz au jasmin
 Sliced chicken breast with asparagus, mango and ginger. Served with jasmin rice

Gebratenes Lammentrecôte mit mediterranem Spargelgemüse
und neuen Bratkartoffeln **42.00**

Entrecôte d'agneau sautée aux légumes d'asperges méditerranéens et pommes nouvelles sautées
 Sautéed lamb entrecôte with Mediterranean asparagus vegetables and new fried potatoes

Gebratenes Kalbssteak mit zweierlei Spargeln und Pilzrahmsauce
serviert mit Bärlauchtagliatelle **50.00**

Steak de veau sauté aux asperges mêlées et champignons à la crème, servi aux tagliatelles à l'ail des ours
 Sautéed veal steak with mixed asparagus and mushroom cream sauce, served with ramson tagliatelle

Spargeln mit Beilagen nach Wahl

Portions d'asperges / portion of asparagus

Spargeln als Vorspeise **20.00**

Asperges en entrée / asparagus as a starter

Spargeln als Hauptgang **34.00**

Asperges en plat principal / asparagus as a main course

Sauce nach Wahl:

Sauce au choix / sauce to choose:

Hollandaise, Maltaise, Mayonnaise, Vinaigrette oder Quark-Mayonnaise mit Bärlauch

Als Beilagen empfehlen wir

Garniture / side-dishes

	60 gr.	90 gr.
Fricktaler Landrauchschinken	10.50	15.00
Jambon fumé / bacon farmer's style		
Raumlachs	13.50	18.00
Saumon fumé / smoked salmon		