

Spargelkarte

Vorspeisen

Entrées / starters

Spargelsalat mit mariniertem Lachs an Pommerysenf-Meerrettich-Vinaigrette	28.00
Salade d'asperge au saumon mariné à la vinaigrette au moutarde de Pommery et raifort Asparagus salad with marinated salmon and Pommery mustard-horseradish-vinaigrette	
Rindscarpaccio mit gehobeltem, rohen und mariniertem Spargel sowie rosa Pfeffer	28.00
Carpaccio de bœuf à l'asperge cru effilée et marinée, poivre rosé Beef carpaccio with shaped raw and marinated asparagus, rose pepper	
Wrap gefüllt mit Spargel an Orangenmayonnaise	25.00
Wrap farcie aux asperges à la mayonnaise à l'orange Asparagus wrap with orange mayonnaise	

Suppe

Potage / soup

Spargelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen	11.00
Crème d'asperges aux juillienes de saumon fumé Asparagus cream soup with strips of smoked salmon	

Spargeln mit Beilagen nach Wahl

Portion d'asperges / portion of asparagus

Spargeln als Vorspeise	24.00
Asperges en entrée / asparagus as starter	
Spargeln als Hauptgang	36.00
Asperges en plat principal / asparagus as main course	

Unsere Saucen nach Wahl:

Sauces maison au choix / home made sauces to choose:

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

Als Beilagen empfehlen wir:

Garnitures / side-dishes	60 gr.	90 gr.
Fricktaler Landrauschschinken	10.50	14.50
Jambon fumé de vallée Frick / raw ham from the Frick valley		
Bauernschinken gekocht	7.50	11.50
Jambon paysan / farmer's ham		
Rauchlachs	13.00	17.00
Saumon fumé / smoked salmon		

Hauptgänge

1/1

1/2

Plats principaux / main courses

Tagliatelle mit Spargeln, Kirschtomaten und Bärlauchrahmsauce

23.00

27.00

Tagliatelle aux asperges et tomates cerises à la sauce crème à l'ail des ours

Tagliatelle with asparagus and cherry tomatoes on ramsons cream sauce

Frühlingswok mit Spargeln und Riesenkrevetten an Sojasauce

32.00

38.00

serviert mit Jasminreis

Wok de printemps aux asparagus, crevettes géantes à la sauce soja, servi au riz au jasmin

Spring wok with asparagus, jumbo shrimps on soya sauce, served with jasmine rice

Blätterteigkissen mit sautiertem Zanderfilet und Spargeln an Sauce Hollandaise

36.00

Feuilleté farci au filet de sandre sauté et asparagus à la sauce hollandaise

Puff pastry square stuffed with sautéed pike-perch fillet and asparagus on hollandaise sauce

Gebratene Maispouardenbrust an Estragon-Mango-Jus

34.00

mit Spargeln und Bärlauchtagliatelle

Suprême de poularde de maïs au jus à l'estragon et mangue

asperges et tagliatelle à l'ail des ours

Sautéed sweet corn chicken breast with tarragon-mango-gravy

asparagus and ramson tagliatelle

Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce, mit Spargeln und Kartoffelkroketten

52.00

Steak de veau sauté à la sauce aux morilles, servi aux asperges et croquettes de pommes de terre

Sautéed veal steak with morel sauce, served with asparagus and potato croquettes

Gebratenes Lammrentecôte mit Spargeln an Safransauce

38.00

43.00

serviert mit neuen Bratkartoffeln

Entrecôte d'agneau sautée aux asperges à la sauce au safran, pommes nouvelles sautées

Sautéed lamb entrecôte with asparagus and saffron sauce, new fried potatoes

Desserts

Desserts / desserts

Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott

12.00

Parfait aux fraises à la compote de rhubarbe

Strawberry ice parfait with rhubarb compote

Frische Erdbeeren mit Pistazienglace und Kokosnußsauce

11.00

Fraises fraîches à la glace pistache et sauce de noix de coco

Fresh strawberries with pistachio ice cream and coconut sauce

Weisses Schokoladen-Joghurt-Mousse mit Streuseln und Beeren

12.00

Mousse au chocolat blanche et yaourt aux pâte sablée et baies

White chocolate yoghurt mousse with crumbles and berries