

Spargelkarte

Asparagus Menu

**Frühlingsalat mit Spargeln, grillierten Riesencrevetten,
Kirschtomaten und weissem Balsamico**
Spring salad with asparagus, grilled king prawns, rocket and white balsamico
CHF 24.50 (klein / small 19.50)

Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto und Rahm
Asparagus cream soup with wild garlic pesto and cream
CHF 10.50

**Tagliatelle mit weissem Spargel in Bärlauch – Pesto,
Cherry - Tomaten und grillierten Riesencrevetten**
Tagliatelle with white asparagus in wild garlic pesto,
cherry tomatoes and grilled giant prawns
CHF 28.50 (klein / small 24.50)

Jacobs Muscheln mit neuen Kartoffeln und grünem Spargel an Corail Veloute
Scallops with new potatoes and green asparagus on corail veloute
CHF 31.50 (klein / small 27.50)

**Portion weisser Spargel mit neuen Kartoffeln und
Serrano Schinken dazu wahlweise;
Sauce Hollandaise oder Schnittlauchsauerrahmsauce**
Portion white asparagus with new potatoes and Serrano ham selectively with;
Hollandaise sauce or chive sour cream sauce
CHF 29.50 (klein / small 24.50)

**Rindsfilet auf geschmortem grünem Spargel
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln**
Fillet of beef on braised green asparagus with hollandaise sauce and new potatoes
CHF 54.50 (klein / small CHF 39.00)

Thunfischwürfel in Sesam auf Bärlauchrisotto mit weissem Spargel
Tuna cubes in sesame seeds on wild garlic risotto with white asparagus
CHF 39.50 (klein / small 29.00)

Frühlingsdesserts

Spring desserts

Coupe Romanoff

Ice-cup Romanoff

CHF 12.50 (klein / small 9.50)

Portion Erdbeeren mit geschlagenem Rahm

Portion strawberries with whipped cream

CHF 9.50 (klein / small 7.00)

Der passende Weisswein zum Spargel:

Selected white wine, suitable to
asparagus dishes:

Domaine de Autecour, Grand Cru;

Mont-sur-Rolle

Offen / open serving

5 dl

CHF 37.00

1 dl

CHF 7.00

Flasche / bottle

7.5 dl

CHF 47.00