

SPARGELKARTE

CARTE DES ASPERGES

KALTE VORSPEISE / ENTRÉES FROIDES

**Bunter Frühlingssalat von weiss-grünem Spargel und Erdbeeren
mit gebratenen Riesenkrevetten an Bärlauchbutter**

Salade printanière d'asperges vertes et blanches et de fraises
aux crevettes géantes sautées au beurre à l'ail des ours

CHF 22.00

SUPPEN / POTAGES

**Schaumiges Spargelrahmsüppchen mit einer Salpicon von Spargelspitzen
und Parmesan-Rohschinkenwaffel an leichter Bärlauch-Espuma**

Soupe mousseuse d'asperges au salpicon de pointes d'asperges
et sa gaufrette de parmesan et de jambon cru à l'espuma à l'ail des ours

CHF 9.50

WARME VORSPEISEN / ENTRÉES CHAUDES

**Lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat an Gemüse vinaigrette
mit gebratenen Eglifilet**

Salade d'asperges et de pommes de terre à la vinaigrette de légumes
et filet de perche sauté

CHF 25.00

**Sämiger Spargelrisotto mit getrockneten Tomaten
und in Bärlauchöl gebratenem Milchlammfilet**

Risotto crémeux aux asperges et tomates séchées
et filet d'agneau de lait grillé dans l'huile d'ail des ours

CHF 27.00

**Pfannkuchen gefüllt mit Rohschinken und Spargeln
an Holländersauce**

Crêpes rempli avec jambon cru et asperges
à la sauce Hollandaise

CHF 21.00

HAUPTGANG / PLAT PRINCIPAL

Portion weisse und grüne Spargeln 200 gr
Portion d'asperges blanches et vertes 200 gr CHF 21.00

Portion weisse und grüne Spargeln 400 gr
Portion d'asperges blanches et vertes 400 gr CHF 32.00

**Dazu servieren wir Ihnen Sauce Hollandaise,
Bärlauchmayonnaise und neue Kartoffeln**
En plus nous vous servons sauce hollandaise,
mayonnaise d'ail des ours et pommes de terre nouvelles

Portion Rohschinken von Eischoll 75 gr
Portion jambon cru du Eischoll 75 gr CHF 9.50

Portion Scheiben vom Rauchlachs
Portion tranches du saumon fumé CHF 9.00

**Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
serviert mit Spargelgemüse und Bärlauchnudeln**
Emincé de veau à la sauce de champignons à la crème
servi avec légumes d'asperges et nouilles à l'ail des ours CHF 36.00

**Rindsentrecôte an Rotweinbutter
serviert mit Spargelragoût und neuen Kartoffeln an Rosmarin**
Entrecôte de bœuf au beurre de vin rouge
servi avec ragoût d'asperges et pommes de terre nouvelles au romarin CHF 36.00

NACHSPEISE / DESSERT

Panna Cotta auf Erdbeerencarpaccio mit Pistazien
Panna Cotta sûr carpaccio de fraises avec pistache CHF 11.00

**Luftiges Crêpes mit karamellisierten Erdbeeren und Spargelspitzen
an Vanille-Mohnschaum**
Crêpe légère aux fraises et pointes d'asperges caramélisées
et sa mousse à la vanille et au pavot CHF 12.00

Eisbecher Romanow / Coupe Romanov CHF 9.50

Frische Erdbeeren mit Sahne / Fraises fraîches avec crème CHF 10.00

Portion Erdbeeren mit Greyerzer Doppelrahm
Portion de fraises à la crème double de Gruyère CHF 13.00