

AB FREITAG / À PARTIR DU VENDREDI 04.04.2025

SPARGELKARTE / CARTE DES ASPERGES

KALTE VORSPEISEN / ENTRÉES FROIDES

Bunter Frühlingssalat von weiss-grünem Spargel und Erdbeeren mit gebratenen Riesenkrevetten (TH) an Bärlauchbutter

Salade printanière aux asperges vertes, blanches et fraises accompagnée de crevettes géantes (TH) sautées au beurre d'ail des ours

27.00



SUPPEN / POTAGES

Schaumiges Spargelrahmsüppchen mit einer Salpicon von Spargelspitzen und Parmesan-Rohschinkenwaffel (CH) an leichter Bärlauch-Espuma

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

12.00

WARME VORSPEISEN / ENTRÉES CHAUDES

Lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat an Gemüsevinaigrette mit gebratenen Eglifilet (PL)

Salade d'asperges et de pommes de terre à la vinaigrette de légumes et filet de perche (PL) meunière

28.00



Sämiger Spargelrisotto mit getrockneten Tomaten und in Bärlauchöl gebratenem Lammfilet (AU)

Risotto crémeux aux asperges et tomates séchées et son filet d'agneau (AU) grillé dans l'huile d'ail des ours

31.00

Pfannkuchen gefüllt mit Rohschinken (CH) und Spargeln an Holländersauce

Crêpes au jambon cru (CH) et asperges à la sauce hollandaise

24.00



VEGETARISCH
Végétarien



VEGAN
végan














LAKTOSEFREI
sans lactose














GLUTENFREI
sans gluten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken / Tous les prix sont en francs suisses

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAL

Portion weisse und grüne Spargeln 200 g Portion d'asperges blanches et vertes 200 gr	26.00	  
Portion weisse und grüne Spargeln 400 g Portion d'asperges blanches et vertes 400 gr	37.00	  
Dazu reichen wir Sauce Hollandaise, Bärlauchmayonnaise und neue Kartoffeln Accompagné de sauce hollandaise, mayonnaise d'ail des ours et pommes de terre nouvelles		
Portion Rohschinken (CH) von Eischoll 75g Portion jambon cru (CH) du Eischoll 75 gr	13.00	 
Portion Scheiben vom Rauchlachs (NO) 70g Portion tranches du saumon (NO) fumé 70 gr	11.00	 
Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Pilzrahmsauce serviert mit Spargelgemüse und Bärlauchnudeln Emincé de veau (CH) sauce à la crème et champignons servi avec légumes d'asperges et nouilles à l'ail des ours	48.00	
Rindsentrecôte (AU) an Rotweibutter serviert mit Spargelragoût und neuen Rosmarinkartoffeln Entrecôte de bœuf (AU) beurre de vin rouge servi avec ragoût d'asperges et pommes de terre nouvelles au romarin	47.00	

NACHSPEISEN / DESSERTS

Hausgemachtes Eierliköreisparfait auf Erdbeerencarpaccio und seinem Coulis Parfait glacé à la liqueur d'œufs sur un carpaccio de fraises et son coulis	15.50	 
Luftiger Pfannkuchen 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	16.50	
Eisbecher Romanoff Coupe Romanoff	13.00	 
Portion Erdbeeren mit Sahne Portion de fraises avec crème	12.00	 
Portion Erdbeeren mit Greyerzer Doppelrahm Portion de fraises à la crème double de Gruyère	15.00	
Flan Carmel Flan caramel	8.00	
Früchtekuchen mit Sahne Tarte aux fruits avec crème	7.00	
Früchtekuchen mit Sahne und Vanilleeis Tarte aux fruits avec crème et glace vanille	10.00	
Affogato (Vanilleeis mit Espresso) Affogato (Glace vanille avec espresso)	7.50	