

# SPARGELKARTE

## CARTE DES ASPERGES

### ASPARGUS MENU

#### KALTE VORSPEISEN / ENTRÉES FROIDES / STARTERS

---

**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

Colorful spring salad with white, green asparagus, strawberries and fried giant prawns (TH) with wild garlic butter

24.00 

#### SUPPEN / POTAGES / SOUPS

---

**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

Foamy asparagus cream soup with a salpicon of asparagus tips and parmesan-raw ham waffle (CH) with light wild garlic foam

11.00


#### WARME VORSPEISEN / ENTRÉES CHAUDES / WARM STARTERS

---

**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

Tepid asparagus-potato salad with vegetable vinaigrette with fried perch fillet (PL)

26.50 

**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

Creamy asparagus risotto with dried tomatoes and in wild garlic fried lamb fillet (AU)

29.00

**Pfannkuchen gefüllt mit Rohschinken (CH) und Spargeln an Holländersauce**

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

Pancakes stuffed with raw ham (CH) and asparagus with hollandaise sauce

22.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken. / Tous les prix sont en suisses francs / All prices are in suisse francs



**VEGETARISCH**

Végétariens / végétariens



**VEGAN**

végétalienne / vegan



**LAKTOSEFREI**

sans lactose / lactose free



**GLUTENFREI**

sans gluten / gluten free

## HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN MENUS

---

### Portion weisse und grüne Spargeln

Portion d'asperges blanches et vertes / Portion of white and green asparagus 200 gr 23.00   

### Portion weisse und grüne Spargeln

Portion d'asperges blanches et vertes / Portion of white and green asparagus 400 gr 35.00  

### Dazu reichen wir Sauce Hollandaise, Bärlauchmayonnaise und neue Kartoffeln

Accompagné de sauce hollandaise, mayonnaise d'ail des ours et pommes de terre nouvelles

We serve with it hollandaise sauce, wild garlic mayonnaise and new potatoes

### Portion Rohschinken (CH) von Eischoll

Portion jambon cru (CH) du Eischoll / Portion raw ham from Eischoll (CH) 75 gr 10.00  

### Portion Scheiben vom Rauchlachs (NO)

Portion tranches du saumon (NO) fumé / Portion slices of salmon (NO) 70 gr 9.00   

### 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

Vear (CH) cut into thin slices with mushroom cream sauce

served with asparagus vegetables and wild garlic noodles

46.00

### Rindsentrecôte (AU) an Rotweinbutter 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

Beef (AU) entrecôte with red wine butter served with asparagus ragout and new rosemary potatoes 45.00 

## NACHSPEISEN / DESSERTS / DESSERTS

---

### Hausgemachtes Eierliköreisparfait auf Erdbeerencarpaccio und seinem Coulis

Parfait glacé à la liqueur d'œufs sur un carpaccio de fraises et son coulis

Egg liqueur parfait on a strawberry carpaccio and their coulis

14.50  

### 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

Foamy pancakes with caramelized strawberries and asparagus tips with vanilla-poppy foam 15.00 

### Eisbecher Romanow / Coupe Romanov / Sundae Romanov

10.50  

### Portion Erdbeeren mit Sahne / Portion de fraises avec crème / Portion strawberries with cream

11.00  

### Portion Erdbeeren mit Greyerzer Doppelrahm

Portion de fraises à la crème double de Gruyère / Portion strawberries with Gruyère double cream 14.00 

### Flan Carmel / Flan caramel / Flan caramel

8.00 

### Früchtekuchen mit Sahne / Tarte aux fruits avec crème fouettée / Fruit cake with cream

7.00 

### Früchtekuchen mit Sahne und Vanilleeis

Tarte aux fruits avec crème fouettée et glace vanille / Fruit cake with cream and vanilla ice cream 10.00 

### Affogato (Vanilleeis mit Espresso)

Affogato (Glace vanille et espresso) / Affogato (vanilla ice cream and espresso)

7.50  