

Spargelkarte

vom 03.04.2026 bis 29.05.2026



Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch 

Cream of asparagus soup with wild garlic

CHF 13.50



Spargeltempura mit Blattsalaten, Kirschtomaten,
Gurken und Balsamico-Dressing

Asparagus tempura with leaf salads, cherry tomatoes, cucumber and balsamic dressing

CHF 18.50

Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln

White asparagus with sauce hollandaise and new potatoes

CHF 22.00

Wahlweise mit | available with

in Olivenöl confiertem* Lachs | olive oil-confited* salmon

CHF 33.50

Lammrücken | rack of lamb

CHF 39.50

 Arancini | arancini

CHF 24.50

Kochschinken | cooked ham

CHF 24.50



Spargel mit Tagliatelle an Bärlauch-Rahmsauce und Reibekäse

Asparagus with tagliatelle in wild garlic cream sauce and grated cheese

CHF 26.50

Gratinierter Spargel mit Kochschinken,
Sauce Mornay und Tagliatelle

CHF 28.50

Gratinated asparagus with cooked ham, mornay sauce and tagliatelle

Crème Catalane

CHF 9.50

Crème Catalane

Frühlingspecial

Züri Primeur

Zweifel & Co. AG, Ostschweizer Landwein
Jungwein, Muscatin

Der hellgelbe Jungwein schmeckt nach frischen
Zitrusfrüchten und Honigmelone. Unser Primeur
hat eine ausgewogene Säure und einen
wunderbar cremigen Abgang.

1 dl – CHF 8.00 | 7.5 dl CHF 48.00



neu

*schonend gegart | gently cooked

Vegan | Vegan 

Vegetarisch | Vegetarian 

Glutenfrei möglich | Gluten-free available 

Vegan möglich | vegan available 

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.