

Spargelkarte

Asparagus Menu

**Frühlingssalat 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 Bärlauch Pesto
Asparagus cream soup with wild garlic pesto
CHF 10.50

**Hausgemachte Kartoffel Gnocchi
mit weissem Spargel und Bärlauch Sauce**
Homemade potato gnocchi
with white asparagus and wild garlic sauce
CHF 28.50 (kl. Portion CHF 22.50)



**Duett von Buntbarschfilet und Riesencrevette an
Tomaten-Spargelragout mit Tagliatelle und Bärlauch Pesto**
Duet of cichlid fillet and giant prawn
with tomato and asparagus ragout and tagliatelle on wild garlic pesto
CHF 38.50 (kl Portion 30.50)

**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 32.50 (klein / small 25.50)

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 35.00

1 dl

CHF 7.00

Flasche / bottle

7.5 dl

CHF 47.00