

Frisch duftender Frühling

Vorspeisen

Wilder Frühlingssalat	Blattsalat, Kresse, Spinat und Spargelstreifen an Radieslivinaigrette	12.00
Spargelsalat Mimosa	mit geriebenem Ei	13.00
Spargelpannacotta	mit hausmariniertem Frischlachs und Brioche	18.50
Spargelsuppe	mit pochiertem Ei	12.50
Bärlauchsüppchen	mit gebratener Jakobsmuschel und patagonischer Crevette	14.50



Hauptgerichte

Kabeljau mit Mandelkruste	an Weissweinsauce auf frischen Spargeln mit Limettenstock	39.00
Kalbskotelette- Tagliata am Tisch tranchiert	für 2 Personen ca. 400 gr. knochengereiftes Fleisch an rosa Pfeffersauce, weisse Polenta und Frühlingsgemüse p. Pers.	49.00
Rindsfilet 150 gr. vom Grill	Süßkartoffelgaletten, Spargeln mit Sauce Hollandaise	48.00
Maispouardenbrust	mit Morchel-Frischkäsefüllung und Spargelrisotto	35.00
Lammracks	an Beurre noisette mit Knoblauch, Babykarotten und Bratkartoffeln	42.00
Schweinsfilet am Stück	an Morchelsauce, Pommes savoyarde und Frühlingsgemüse	39.50

Vegetarisch:

Broccoli-Spargel-Wok (Vegan)	mit geräuchertem Tofu und gedämpftem Basmatireis	29.00
Spargel-Bärlauchrisotto	mit frittierten Spargeln	29.00

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.