

Frühlingsküche mit Schweizer Spargel

 Spargelcremesuppe			9.50
Hausgemachte Spargelsuppe mit Bärlauch-Schaum			
		½ Portion	
 Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	17.50		27.50
Mit Parmaschinken	21.50		33.50
Mit Rinds-Entrecôte			45.50
Mit Schweinsrücken-Steak			36.50
 Spargelsalat			16.50
Frühlingssalat mit grünem Salat, weißem und grünem Spargel, Lungener Hagwürfel, Taggiasche-Oliven und gerösteten Mandeln			
Flammkuchen mit Spargel			23.50
Weisser Spargel, gehobelter Parmesan, Mortadella und frischer Bärlauch-Pesto			
 Spargel-Carbonara			22.50
Pasta serviert mit Spargel, Speck, Eier und Parmesan			
 Gemüse Pastetli			21.50
Mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse			
Coupe Romanoff			10.50
Schweizer Erdbeeren, Vanilleglace, Rahm			
Coupe Eierkirsch mit Barmettler's Eierkirsch aus Ennetmoos			10.50
Vanilleglace, Eierkirsch, Rahm, karamellisierte Haselnüsse			
Marius by Michel Chapoutier		10cl	6.30
Terret / Vermentino		Flasche	44.00
Michel Chapoutier / Pays d'Oc / Frankreich			
Côtes du Rhône „Le Reveur“ AOP		10cl	6.60
Grenache / Syrah		Flasche	45.00
Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich			

 = Vegetarische Gerichte

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. 7.7%

Fleisch und Speck CH, Rind PY/UY oder IRL, Parmaschinken IT

