

## Spargelkarte - mit Spargel aus der Region!

Wir beziehen unseren Spargel von der Jucker Farm in Rafz

|   | CHF                |
|---|--------------------|
| <b>Vorspeisen</b>   |                    |
| <b>Suppen Duett</b><br>Spargelcrèmesuppe von zweierlei Spargel (grün/weiss)<br>serviert mit einem Bärlauch-Brötli   | 14.50              |
| <b>Lauwarmer Spargelsalat</b><br>mit getrockneten Tomaten und Parmesan Lamellen<br>serviert auf Blattsalat an einer Schalotten-Vinaigrette<br>mit geräuchertem schottischen Lachs | 13.50<br><br>19.50 |
| <b>Hauptgang</b>  |                    |
| <b>Portion grüner und weisser Spargel</b><br>mit Sauce Hollandaise, Parmaschinken und riverside-Bratkartoffeln<br>als Vorspeise<br>als Hauptgang                                  | 29.50<br>39.50     |
| <b>Spargelrisotto</b> mit Mascarpone verfeinert und Kartoffelstroh  | 24.50              |
| <b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> an einer Bärlauch-Hollandaise<br>begleitet von hausgemachten, in Olivenöl geschwenkten Spargelravioli  | 42.50              |
| <b>Schweinsfilet</b> an einer mediterranen Sauce<br>serviert mit grünem Spargel und hausgemachten Bärlauch-Tagliatelle  | 39.50              |
| <b>Dessert</b>  |                    |
| <b>Lavakuchen</b><br>Sinnlicher Schokoladen-Lavakuchen mit Erdbeeren und Joghurtglacé   | 12.50              |

## Getränkeempfehlung

|  |      |       |
|--|------|-------|
| <b>Erdbeer Mojito</b><br>Limette, Rohrzucker, Minze, Heller Rum, Erdbeersirup    |      | 14.50 |
| <b>Weisswein</b><br><b>Alleskönner</b> , Weingut Becker-Landgraf 2016            | 75cl | 35.00 |
|  | 10cl | 5.00  |
| <b>Rotwein</b><br><b>Etoile du Sud</b> , Domaine Calvet-Thunevin Sarl, Midi 2014 | 75cl | 69.00 |
|  | 10cl | 9.80  |

