

# Spargel und Artischocken Zeit

## Vorspeisen und Suppen

### Weisse Spargelschaumsuppe serviert mit Bärlauch-Croutons

*Soup of white asparagus served with garlic-cROUTONS*

*Soupe d'asperges blanches servi avec ail sauvage-croûtons*

CHF 12.50

### Weisser und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

*White and green asparagus with Sauce Hollandaise and new-potatoes*

*Asperges blanches et vertes avec Sauce Hollandaise et pommes de terre nouvelles*

CHF 16.00

als Hauptgang CHF 28.00

### Weisser und grüner Spargel gratiniert mit Brie und Rohschinken

*White and green asparagus gratin with brie and Prosciutto*

*Asperges blanches et vertes gratinée avec brie et Prosciutto*

CHF 18.00

### Artischockensalat mit Balsamico Reduktion auf hausgemachtem mariniertem Zanderfilet, Rosa Pfeffer

*Artichoke salad with balsamic reduction on homemade marinated zander filet with pink pepper*

*Salade d'artichauts avec réduction de vinaigre balsamique, filet de sandre mariné au poivre rose*

CHF 18.50

## Hauptgänge

### Kalbs Ribeye Steak, mit Spargeln, sautierten Artischockenherzen Rosmarinkartoffeln, Sauce Bearnaise

*Veal ribeye steak, sautéed artichoke hearts and new rosemary potatoes with bearnaise sauce*

*Ribeye de Veau servi avec cœurs d'artichauts sautés, pomme de terre au romarin et sauce béarnaise*

CHF 42.50

### Gebratenes Felchenfilet auf grünen Spargeln mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

*Fried whitefish filet on green asparagus with hollandaise sauce and boiled potatoes*

*Filet de poisson blanc frit aux asperges vertes avec sauce hollandaise et pommes de terre bouillies*

CHF 39.50

### Pizza Bismark, Mozzarella, Grüner Spargel, gekochtes Ei, Bärlauchpesto und Speck (ab 18:00)

*Pizza Bismark, mozzarella, green asparagus, boiled egg, garlic pesto and bacon*

*Pizza à la Bismarck, mozzarella, asperges vertes, oeuf bouilli, pesto à l'ail sauvage et bacon*

CHF 27.50

## Thai Fusion mit Spargeln

### Gebratene Spargelspitzen & Artischocken „Thai Art“ mit Lachsforellenfilet Tempura & Jasmin Reis

*Roasted asparagus tips and artichokes "thai style" with salmon trout tempura and Jasmin rice*

*Pointes d'asperges grillées et artichauts «Façon thai» avec tempura de truite de saumon et riz au jasmin*

CHF 33.50