

Spargel Zeit

weisser und grüner Spargel

asperges blanches et vertes

white and green asparagus



Suppe und Salat | potage et salade | soup and salad

Spargelsuppe mit Bärlauchpesto	12.50
Potage d'asperges avec Pesto à l'ail des ours	
Soup of asparagus with wild garlic pesto	
Spargel Erdbeersalat an Balsamicodressing	16.50
Salade d'asperges et fraises avec dressing de balsamique	
Asparagus-strawberry salad with balsamic dressing	

Hauptgänge | plat principaux | main courses

Grüner und weisser Spargel	29.50
serviert mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	½ Port 22.50
Asperges vertes et blanches avec des pommes de terre et sauce hollandaise	
Green and white asparagus with potatoes served with hollandaise sauce	
Poulet «Cordon Bleu» (Schweizer Poulet) mit Bärlauch, Rohschinken und Raclettekäse	38.00
serviert mit neuen Kartoffeln, Spargeln und Sauce Hollandaise	
Poulet «Cordon Bleu» à l'ail des ours, jambon cru et fromage à raclette servi avec des pommes de terre, des asperges et sauce hollandaise	
Chicken «Cordon Bleu» with wild garlic, raw ham and raclette cheese served with potatoes, asparagus and hollandaise sauce	
Grilliertes Schweinssteak	36.50
mit gebackenen Kräutern serviert mit neuen Kartoffeln, Spargeln und Sauce Hollandaise	
Steak de porc grillé avec herbes frites, pommes de terre rôties aux herbes et asperges avec sauce hollandaise	
Grilled pork steak with deep fried herbs, herb roast potatoes and asparagus with hollandaise sauce	
Tagliatelle Frühlingsart mit Spargelspitzen, Bärlauchpesto und Käsekräcker	27.50
Tagliatelle d'asperges avec pesto à l'ail des ours et cracker de fromage	½ Port 24.50
Tagliatelle with asparagus, wild garlic pesto and cheese cracker	