

Spargelkarte

Vorspeisen

FRÜHLINGSSALAT

Blattsalate mit Spargelspitzen / Frühlingszwiebeln
Cherrytomaten / Honig-Bärlauch-Dressing
16.--

SPARGELCREMESUPPE

Spargel­einlage / Blätterteig-Flûte
13.--

Hauptgerichte

SPARGELPÄCKLI

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise
Bärlauchmayonnaise / Vinaigrette
32.--
(mit Bündner Rohschinken + 8.--)

Zanderfilets frittiert / Bärlauchmayonnaise
Spargeln / Salzkartoffeln
45.--

Rindsentrecôte rosa gebraten / Zündholzkartoffeln
Spargeln / Sauce béarnaise
48.--

Hausgemachte Spargelravioli / Zitronen-Safranbutter
(Spargel / Frischkäse / Chili)
29.--

Weinempfehlung

Weisswein Schweiz
Tschugger Sauvignon Blanc Bielersee AOC 2023
Reb- und Weingut Bethesda Tschugg
Marolf Weinbau AG Erlach

10cl Fr. 8.20
75cl Fr. 49.—

Carte des Asperges

Entrées

SALADE PRINTANIERE

Salade verte avec des pointes d'asperges / oignons de printemps
dressing à l'ail d'ours / et au miel / tomates de cherry

16.--

VELOUTÉ D'ASPERGES

Morceaux d'asperges / flûte en pâte feuilletée

13.--

Plats principaux

BOUQUET D'ASPERGES

La portion d'asperges avec sauce hollandaise
mayonnaise à l'ail d'ours / vinaigrette

32.--

(avec jambon cru + 8.--)

Filets de sandre frits / mayonnaise à l'ail d'ours/ asperges / pommes nature

45.--

Entrecôte de bœuf rosé / pommes allumettes / asperges / sauce béarnaise

48.--

Ravioli maison aux asperges / au beurre de citron et safran
(asperges / fromages frais / chili)

29.--

Suggestion de vin

Vin blanc suisse

Tschugger Sauvignon Blanc Bielersee AOC 2023

Vignoble Bethesda Tschugg

Marolf Weinbau AG Erlach

10cl Fr. 8.20

75cl Fr. 49.—