

Spargelkarte

Vorspeisen

FRÜHLINGSSALAT

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

SPARGELCREMESUPPE

Spargel­einlage / Blätterteig-Flûte
12.--

Hauptgerichte

SPARGELN «MIMOSA»

Portion Spargel
gehacktes Ei / Butter / Schnittlauch
35.--
(mit Bündner Rohschinken + 8.--)

Zanderfilets frittiert / Bärlauchmayonnaise
Spargeln / Salzkartoffeln
46.--

Kalbsgeschnetzeltes / Bärlauchrahmsauce
Spargeln / Butternudeln
49.--

Hausgemachte Spargelravioli / Zitronen-Safranbutter
(Spargel / Frischkäse / Chili)
32.--

Weinempfehlung

Weisswein Schweiz

Tschugger Sauvignon Blanc Bielersee AOC 2024
Reb- und Weingut Bethesda Tschugg
Marolf Weinbau AG Erlach

10cl Fr. 8.20
75cl Fr. 49.—

Carte des Asperges

Entrées

SALADE PRINTANIÈRE

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

12.--

Plats principaux

ASPERGES «MIMOSA»

Portion d'asperges
Œuf haché / beurre / ciboulette

35.--

(avec jambon cru + 8.--)

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

46.--

Emincé de veau / sauce crémeuse à l'ail d'ours
asperges / nouilles au beurre

49.--

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

32.--

Suggestion de vin

Vin blanc suisse

Tschugger Sauvignon Blanc Bielersee AOC 2024

Vignoble Bethesda Tschugg

Marolf Weinbau AG Erlach

10cl Fr. 8.20

75cl Fr. 49.—