

Spargelkarte

Vorspeisen

Entrées / starters

Spargelsalat mit Rauchlachs, Radieschen und Orangenfilets 24.00

Salade d'asperge avec saumon fumé, radis et filets d'orange
Asparagus salad with smoked salmon, radish and orange fillets

Drei Spargel-Bärlauch-Crostini mit Schweizer Brie und Knackerbsen-Öl 19.00

Trois crostini aux asparagus et ail des ours avec brie suisse et huile de pois
Three crostini with asparagus and ramson with Swiss brie and pea oil

Panna Cotta von weissem Spargel mit fritierten Riesenkrevetten und Currygel 23.00

Panna cotta de asperge blanche aux crevettes géantes frites et gel au curry
Asparagus panna cotta with deep fried jumbo shrimps and curry gel

Suppe

Potage / soup

Spargelcremesuppe mit Zitronenschaum und Petersilienpesto 11.00

Crème d'asperges à la mousseline de citron e pesto de persil
Asparagus cream soup with lemon foam and parsley pesto

Spargeln mit Beilagen nach Wahl

Portion d'asperges / portion of asparagus

Spargeln als Vorspeise 25.00

Asperges en entrée / asparagus as starter

Spargeln als Hauptgang 37.00

Asperges en plat principal / asparagus as main course

Unsere Saucen nach Wahl:

Sauces au choix / sauces to choose:

Hollandaise, Mayonnaise, Vinaigrette oder Quark-Mayonnaise mit Bärlauch

Als Beilagen empfehlen wir:

Garnitures / side-dishes

60 gr. 90 gr.

Fricktaler Landrauchsinken

Jambon fumé de la vallée de Frick / raw ham from the Frick valley

11.00 15.00

Bauernschinken gekocht

Jambon paysan / farmer's ham

8.00 12.00

Rauchlachs

Saumon fumé / smoked salmon

14.00 18.00

Spargelkarte

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

1/2

1/1

Spargel-Morchel-Risotto mit Bärlauchhüppe

24.00

28.00

Risotto aux asperges et morilles avec biscuit à l'ail des sours
Asparagus morille risotto with ramson biscuit

Süss-saure Wokpfanne mit Poulet, Spargel und Pak-Choi, Parfümreis

28.00

32.00

Wok aigre-doux aux poulet, asperges et pak-choi, riz parfumé
Wok sweet-sour with chicken, asparagus and pak-choi, perfumed rice

Gebratenes Lammentrecôte an Bärlauchsauce

38.00

42.00

serviert mit Cassoulet von neuen Kartoffeln, Spargeln und Artischocken

Entrecôte d'agneau sauté en sauce à l'ail des sours, cassolette aux pommes nouvelles, asperges et artichauts
Sautéed lamb entrecote with ramson sauce, cassolette with new potatoes, asparagus and artishokes

Pochiertes Seezungenfilet an Hummerbutter-Hollandaise

38.00

weisse Spargeln und Safran-Kräuterkartoffeln

Filet de sole poché, sauce Hollandaise au beurre homard, asperges et pommes de terre aux safran et herbes
Poached fillet of sole with lobster butter-Hollandaise, potatoes with saffron and herbs

Gebratenes Mumpfer Zanderfilet auf Spargelfrikassee mit Yuzu-Melissen-Sabayon

44.00

dazu Zitrontagliatelli mit Frühlingszwiebeln

Filet de sandre de Mumpf sauté sur fricassée de asperges au sabayon au yuzu et mélisse
servi aux tagliatelli citronné aux oignons printemps
Sautéed fillet of pike perch from Mumpf on asparagus fricassee and sabayon with yuzu and melissa
served with lemon tagliatelli with spring onions

Sautiertes Kalbssteak an schwarzer Knoblauchsauce

48.00

Baumnuß-Kartoffelstampf und grüne Spargeln

Steak de veau sauté en sauce à l'ail noir, purée de pommes de terre aux noix, asperges vertes
Sautéed veal steak on black garlic sauce, mashed potatoes with walnuts and green asparagus

Desserts

Desserts / desserts

Erdbeer-Orangensuppe mit hausgemachten Zitronen-Basilikum-Sorbet

12.00

Soupe de fraises et oranges avec sorbet de citron et basilic fait maison
Strawberry orange soupe with homemade lemon basil sorbet

Hausgemachtes Rhabarber-Butterglace auf Mandel-Honigstreusel und Rhabarber

14.00

Glace de rhubarbe et beurre fait maison sur miettes d'amandes et miel, rhubarbe
Homemade rhubarb-butter ice cream on almond-honey-crumbles, rhubarb

Schokoladenmousse-Törtchen mit Sanddorn

13.00

Tartelette de mousse au chocolat au argousier / Tartlet of chocolate mousse with sea buckthorn