

Spargelkarte

Vorspeisen

Entrées / starters

Spargelsalat mit gebratenen Riesencrevetten an Mango-Dressing 24.00

Salade d'asperges avec crevettes géantes sautées, dressing à la mangue
Asparagus salad with sautéed jumbo shrimps and mango dressing

Getoastetes Zehnkornbaguette belegt mit Spargeln, Avocado 20.00

Landrauchschenken, Ei und Grana Padano

Baguette complète toastée avec asperges, avocat, jambon fumé, œuf et Grana Padano
Toasted whole-grain baguette with asparagus, avocado, smoked ham, egg and Grana Padano

Lachscarpaccio mit Spargel-Radieschen-Tatar an Orangen-Vinaigrette 22.00

Carpaccio de saumon avec tartare d'asperges et radis, vinaigrette à l'orange
Salmon carpaccio with tartar of asparagus and garden radish on orange vinaigrette

Suppe

Potage / soup

Spargelcremesuppe mit Schaumhaube von gerösteten Erdnüssen 12.00

Crème d'asperges, mousseline aux cacahouètes grillées
Asparagus cream soup with foam of roasted peanuts

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

Gebratene neue Kartoffeln 6.00

Pommes de terre nouvelles sautées / fried new potatoes

60 gr. 90 gr.

Fricktaler Landrauchschenken 11.00 15.00

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

Bauernschinken gekocht 8.00 12.00

Jambon paysan / farmer's ham

Rauchlachs 14.00 18.00

Saumon fumé / smoked salmon

Spargelkarte

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

1/2

1/1

Penne mit zweierlei Spargeln an Edelpilzrahmsauce

25.00

29.00

Penne aux asperges blanches et vertes avec sauce aux champignons à la crème

Penne with white and green asparagus on mushroom cream sauce

Seeteufel-Blankett mit Spargeln, Erbsen und Frühlingszwiebeln, Wildreis

40.00

44.00

Blanquette de lotte aux asperges, petit pois et ciboule, riz sauvage

White ragout of anglerfish with asparagus, peas and spring onions, wild rice

Pouletgeschnetzeltes mit Spargeln an Zitronensauce, dazu Tagliatelle

29.00

33.00

Émincé de poulet aux asperges, sauce au citron et tagliatelle

Sliced chicken meat with asparagus, lemon sauce and tagliatelle

Sautiertes Kalbsschnitzel an St. Galler Blauschimmelkäse-Sauce dazu Spargelragout und Stampfkartoffeln mit Kräutern

44.00

48.00

Escalope de veau sautée en sauce au fromage bleu de Saint-Gall

ragout d'asperges et purée de pommes de terre aux fines herbes

Sautéed veal escalope on blue cheese sauce from St. Gallen

asparagus ragout and mashed potatoes with herbs

Gebratenes Lammrecôte an Oregano-Jus

40.00

44.00

dazu weisse Spargeln mit getrockneten Tomaten und Bärlauch-Polenta

Entrecôte d'agneau sautée, jus à l'origan, asperges aux tomates séchées et polenta à l'ail des ours

Sautéed lamb entrecote with oregano gravy, asparagus with dried tomatoes and polenta with ramson

Kotelette vom Kräuterschwein auf Spargelfrikassee, Sauce von schwarzem Knoblauch dazu gebratene neue Kartoffeln

42.00

Côtelette de porc aux herbes sur fricassée d'asperges, pommes nouvelles sautées et sauce d'ail noir

Cutlet of herb pork on asparagus fricassee, sautéed new potatoes and black garlic sauce



Desserts

Desserts / desserts

Erdbeermousse mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren

13.50

Mousse de fraises avec compote de rhubarbe, fraises fraîches

Strawberry mousse with rhubarb compote and fresh strawberries

Schokoladenpudding mit grünem Spargel-Gel und Mangosorbet

13.50

Pudding de chocolat avec gel d'asperge vertes et sorbet mangue

Chocolate pudding with green asparagus gel and mango sorbet



Grapefruitparfait mit Erdbeercoulis, Honig-Hüppen und Grapefruitfilets

13.50

Parfait de pamplemousse, coulis de fraises, tuile au miel et filets de pamplemousse

Grapefruit ice parfait with strawberry coulis, honey pastry and grapefruit filets