

Spargelkarte

Vorspeisen	1/2	1/1
Entrées / starters		
Frühlingsalat mit Spargeln, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Rauchlachs an einer Zitronen-Dill-Sauce		24.00
Salade de printemps aux asperges, tomates cerises, oignons rouges et saumon fumé avec sauce au citron et à l'aneth Spring salad with asparagus, cherry tomatoes, red onions, smoked salmon and lemon dill sauce		
Spargel-Crevetten-Cocktail mit Orangen-Mayonnaise und Sansho Pfeffer		23.00
Cocktail d'asperges et crevettes avec mayonnaise à l'orange et poivre sansho Asparagus shrimp cocktail with orange mayonnaise and sansho pepper		
Blätterteigkissen mit Ragout von Spargeln, Erbsen und Champignons	22.00	28.00
Pâte feuilletée avec ragoût d'asperges, petits pois et champignons Puff pastry with ragout of asparagus, peas and mushrooms		
Suppe		
Potage / soup		
Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum		12.00
Crème d'asperges avec mousse à l'ail des ours Asparagus cream soup with wild garlic foam		
Spargeln mit Beilagen nach Wahl		
Portion d'asperges / portion of asparagus		
Spargeln als Vorspeise / Spargeln als Hauptgang	25.00	37.00
Asperges en entrée / asperges en plat principal Asparagus as starter / asparagus as main course		
Dazu Hollandaise, Orangen-Mayonnaise, Vinaigrette oder Quark-Mayonnaise mit Bärlauch		
Accompagné avec sauce hollandaise, mayonnaise à l'orange, vinaigrette ou mayonnaise au fromage blanc et à l'ail des ours. Served with hollandaise, orange mayonnaise, vinaigrette or curd mayonnaise with wild garlic		
Als Beilagen empfehlen wir:		
Garnitures / side-dishes		
Gebratene neue Kartoffeln		6.00
Pommes de terre nouvelles sautées / fried new potatoes		
	60 g	90 g
Fricktaler Landrauchschenken	11.00	15.00
Jambon fumé de la vallée de Frick / smoked ham from the Frick valley		
Bauernschinken gekocht	8.00	12.00
Jambon paysan / farmer's ham		
Norwegischer Rauchlachs	14.00	18.00
Saumon fumé norvégien / Norwegian smoked salmon		

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Le prix se comprend en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Spargelkarte

Hauptgänge	1/2	1/1
Plats principaux / main courses		
Spargel-Risotto mit Bärlauch und Mascarpone	24.00	30.00
Risotto aux asperges, ail des ours et mascarpone Asparagus risotto with wild garlic and mascarpone cheese		
Pouletgeschnetzeltes süss-sauer mit gemischtem Spargel und Jasminreis	28.00	34.00
Emincé de poulet aigre-doux avec d'asperges mixtes et riz au jasmin Sliced chicken meat sweet and sour with mixed asparagus and jasmine rice		
Gebratenes Lammrecôte auf Spargelfrikassée mit Portwein-Jus und neuen Bratkartoffeln	38.00	44.00
Entrecôte d'agneau rôtie sur fricassée d'asperges, jus au Porto et pommes de terre nouvelles sautées Roasted lamb entrecôte on asparagus fricassée with port wine jus and new fried potatoes		
Kalbssteak mit einer Morchel-Spargel-Rahmsauce und Tagliatelle		52.00
Steak de veau avec sauce à la crème aux morilles et asperges, tagliatelles Veal steak with a morel asparagus cream sauce and tagliatelle		
Gebratene Seezungenfilets an einer Hummerbutter-Hollandaise dazu Spargelfrikassée und Wildreis-Timbale		52.00
Filets de sole sautés à la sauce hollandaise au beurre de homard avec fricassée d'asperges et timbale de riz sauvage Sautéed sole fillets with a lobster butter hollandaise sauce served with asparagus fricassée and wild rice timbale		
Gebratenes Swiss Lachsfilet an einer Safransauce mit Bärlauch-Stampfkartoffeln und weissen Spargeln	40.00	46.00
Filet de saumon suisse sauté avec une sauce au safran avec purée de pommes de terre à l'ail des ours et asperges blanches Sautéed Swiss salmon fillet with saffron sauce mashed potatoes with wild garlic and white asparagus		
Desserts		
Desserts / desserts		
Erdbeer-Tiramisu		12.00
Tiramisu aux fraises / Strawberry tiramisu		
Zweifarbige Schokoladenmousse mit Orangenfilets und Himbeeren		13.00
Mousse au chocolat bicolore avec filets d'orange et framboises Two-coloured chocolate mousse with orange fillets and raspberries		
Rhabarberparfait mit Erdbeeren an Grand Marnier		13.50
Parfait à la rhubarbe avec fraises marinés au Grand Marnier Rhubarb parfait with strawberries marinated with Grand Marnier		