

Spargelkarte

Vorspeisen

Entrées / starters

**Spargelsalat mit Orangenfilets und gebratenen Jakobsmuscheln
an einer Orangensauce** 28.00

Salade d'asperges avec filets d'orange et coquilles Saint-Jacques sautées, sauce à l'orange
Asparagus salad with orange fillets and sautéed scallops, with orange sauce

Spargel-Duo auf caramelisierten Zwiebeln an Parmesanschaum 25.00

Duo d'asperges sur oignons caramélisés à la mousseline au parmesan
Asparagus duo on caramelised onions with parmesan foam

Rindscarpaccio mit Spargel-Radieschen-Salat, Avocadocreme und Parmesan 24.00

Carpaccio de bœuf sur salade d'asperges avec radis, crème d'avocat et parmesan
Beef carpaccio with asparagus radish salad, avocado cream and Parmesan cheese

Suppe

Potage / soup

Spargelcremesuppe mit Mandelschaum 12.00

Crème d'asperges à la mousseline aux amandes
Asparagus cream soup with almond foam

Weisse Spargeln mit Beilagen nach Wahl 20.00 1/2 1/1 30.00

Asperges blanches avec garnitures au choix
White asparagus with side dishes of your choice

Fricktaler Landrauchschinken 9.00 60g 13.00 90g

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

Bauernschinken gekocht 8.00 12.00

Jambon cuit paysan / cooked farmer's ham

Norwegischer Rauchlachs 11.00 15.00

Saumon fumé norvégien / Norwegian smoked salmon

Neue Bratkartoffeln 6.00

Pommes de terre nouvelles sautées / fried new potatoes

**Dazu Sauce 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 sauce hollandaise, orange mayonnaise, vinaigrette
or curd mayonnaise with wild garlic

Spargelkarte

Hauptgänge	1/2	1/1
Plats principaux / main courses		
Spargel-Risotto mit Morcheln und Mascarpone Risotto aux asperges, morilles et mascarpone Asparagus risotto with morels and mascarpone	26.00	32.00
Gebatene Riesencrevetten und Spargeln in grüner Currysauce mit Kokosmilch, dazu Jasminreis Crevettes géantes sautées et asperges en sauce au curry vert avec du lait de coco, servi avec riz au jasmin Fried jumbo shrimps and asparagus in green curry sauce with coconut milk, served with jasmine rice	32.00	38.00
Seeteufel-Spargel-Frikassee an Bärlauchsauce, serviert mit Tagliatelle Fricassée de lotte et d'asperges à la sauce à l'ail des ours, servi aux tagliatelles Anglerfish asparagus fricassee with wild garlic sauce, served with tagliatelle		46.00
Poulet-Saltimbocca an Marsala-Jus mit Spargeln und Risotto Saltimbocca de poulet en jus au Marsala, servi avec asperges et risotto Chicken saltimbocca with Marsala gravy, served with asparagus and risotto		37.00
Kalbssteak an Mango-Estragon-Jus mit weissen Spargeln und neuen Bratkartoffeln Steak de veau au jus à la mangue et l'estragon avec asperges blanches et pommes de terre nouvelles sautées Veal steak with mango tarragon gravy, white asparagus and fried new potatoes		52.00
Gebratenes Lammentrecôte an Safransauce mit Spargeln und Tagliatelle Entrecôte d'agneau rôtie en sauce safranée avec asperges et tagliatelles Roasted lamb entrecôte with saffron sauce, asparagus and tagliatelle	40.00	46.00
Desserts Desserts / desserts		
Erdbeerparfait auf Sablé-Boden mit Orangen und Grand Marnier-Gel Parfait aux fraises sur sablé avec oranges et gel au Grand Marnier Strawberry parfait on sablé pastry with oranges and Grand Marnier gel		13.00
Schnitte von der Rhabarbermousse-Opera mit Orangenhüppe Tranche de l'Opéra à la mousse de rhubarbe avec tuile à l'orange Slices of rhubarb mousse-opera with orange waffle biscuit		13.00
Dunkles Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott und Erdbeerglace Mousse au chocolat noir avec compote de rhubarbe et glace à la fraise Dark chocolate mousse with rhubarb compote and strawberry ice cream		14.00