



Spargelzeit

 **Feine Spargelcrèmesuppe** 12.50
Crème Fraîche
dazu Streifen vom schottischen Rauchlachs +2.–

vegan **Gebratener Spargel** 28.–
Orangen-Vanillesauce, neue Kartoffeln, Morcheln,
Kirschtomaten, mariniertes Tofu

Portion grüner und weisser Spargel 30.–
neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise
oder Butter und Parmesan

 **Gebratenes Lachsfilet (NOR)** 38.–
Zitronenbutter, Salzkartoffeln, grüner Spargel
*Dazu empfehlen wir unser Frühlingbier:
erfrischend, speziell gewürzt mit Orangenblüten.*

Gebratene Schweinsfilet-Medaillons (CH) 46.–
Sauce Béarnaise, Weisswein-Risotto,
Tomaten-Spargel-Ragoût

 **Salatschüssel des Monats** 26.–
Knackiger Salat, Brunnenkresse, Lattich, Rucola, sautierter Spargel,
Champignons, Limonen-Hollunder-Dressing

Vanille-«Crème brûlée» 13.50
marinierte Erdbeeren, Rahm

Der Chef empfiehlt 1 dl 3 dl 5 dl 7,5 dl

Weisswein:

**Sancerre Blanc, Les Caillottes,
Jean-Max Roger, 2022** 8.50 25.50 42.50 58.–
Loire, Frankreich
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Rotweine:

Barbera d'Alba Barrique DOC Egidio, Bosio, 2021 8.50 25.50 42.50 57.–
Piemont, Italien
Traubensorte: Barbera **Wein des Jahres 2024**

**Primitivo Salento «Pizzorosso» IGP Puglia,
Tenuta Girolamo, 2020** 9.– 27.– 45.– 61.–
Apulien, Italien
Traubensorte: Primitivo

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 24.05.