

# Frühlingskarte

## VOR SPEISEN

---

<b>Bunter, lauwarmer Spargelsalat</b>	<b>CHF 15.50</b>
Holunderblütenvinaigrette	
+ Rohschinken 40 g	<b>CHF 5.00</b>
<b>Spargel-Bärlauch Risotto</b>	<b>CHF 17.50</b>
Mit Parmesan Spargel garniert	
<b>Spargel-Lachs Mille-feuille</b>	<b>CHF 16.50</b>
Konfierter Lachs, Spargel, Sauerrahm, Bärlauchpesto	
<b>Kartoffel Gnocchi</b>	<b>CHF 17.80</b>
Spargel, Cherry Schmortomaten, Frühlingszwiebeln	

## SUPPEN

---

<b>Bärlauch Schaumsüppchen</b>	<b>CHF 11.00</b>
--------------------------------	------------------

## HAUPT SPEISEN

---

<b>Spargel-Kalbs Cordon Bleu</b>	<b>CHF 43.50</b>
Greyerzer, Spargel, Bärlauch, mit Rosmarinkartoffel, Spargelragout	
<b>Portion Spargel</b>	<b>CHF 29.50</b>
Spargeln, Frühjahrskartoffeln, Brauner Butter	
<b>Kartoffel Gnocchi</b>	<b>CHF 27.80</b>
Spargel, Cherry Schmortomaten, Frühlingszwiebeln	
<b>Kalbssteak</b>	<b>CHF 45.00</b>
Speckspargel, Maiskroketten	
<b>Wolfsbarschfilet</b>	<b>CHF 36.00</b>
Mit rotem Curryschaum, gebratenem grünen Spargel, Reis	

