

# Frühlingskarte

## VORSPEISEN

---

<b>Lauwarmer Spargelsalat</b>	<b>CHF 16.50</b>
Bärlauch, Ziegenfrischkäse, Radieschen, Cherrytomaten, Ei, Oliven + Rohschinken	CHF 5.00
<b>Spargelravioli</b>	<b>CHF 18.50</b>
Olivenöl, Cherrytomaten	
<b>Rauchlachs mit Spargel, Avocado, Burrata</b>	<b>CHF 16.50</b>
Mango Vinaigrette	

## SUPPEN

---

<b>Spargelsuppe</b>	<b>CHF 12.50</b>
mit Rahmhaube	

## HAUPTSPEISEN

---

<b>Gebratene Kalbsleber</b>	<b>CHF 36.50</b>
Spargel, Frühlingszwiebeln, Rösti	
<b>Spargelravioli</b>	<b>CHF 29.50</b>
Olivenöl, Cherrytomaten	
<b>Nudeln von der Genussmanufaktur Safra Luzern</b>	<b>CHF 30.50</b>
Spinat, Spargel, Burrata	
<b>Poulet Involtini</b>	<b>CHF 32.50</b>
Gefüllt mit grünem Spargel und Frischkäse, Bärlauchnudeln	
<b>Rinds Entrecôte Tagliata</b>	<b>CHF 46.00</b>
Grüner Spargel, Spinat auf mediterraner Art, Frühlingskartoffeln	
<b>Doradenfilet</b>	<b>CHF 36.50</b>
Grüner Spargel, Mousseline Sauce, Morchel-Risotto	

---

