



## Schweizer Spargelspezialitäten

### Vorspeisen

Spargelsuppe mit einer Rahmhaube	9.5
Kleiner, lauwarmer Spargelsalat mit Datteltomaten	14.5
Grosser, lauwarmer Spargelsalat mit Datteltomaten	22.5

### Hauptgänge

Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise	25.5
Kartoffel - Gnocchi mit Cherry Tomaten und grünen Spargeln	25.5
Portion Spargeln mit Hollandaise und Rauchlachs	29.5
Portion Spargeln mit Hollandaise und Rohschinken	29.5
Poulet Schnitzel auf Spargeln an einer Kräuter Sauce mit Reis und Pinienkernen	35.5
Wiener Kalbsschnitzel mit Spargeln, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	39.5
Kalbssteak auf grünen Spargeln mit Steinpilz Sauce und Kräuter - Spätzli	44.5

### Dessert

Ananas - Mascarpone - Cocktail mit Panna Cotta im Quadrat	12.5
---	------

### Weinempfehlung

Yvorne « Petit Vignoble, Badoux » AOC JG 16/17	1dl	7
Traube: Chasselas	7.5 dl	49

*Hell, glitzerndes Zitronengelb. Zart und köstlich. Haselnuss und Mandelaromen, unterstrichen mit mineralischen Noten nach Feuerstein. Im Gaumen mächtig und elegant enthüllt er frische Lindenblütenaromen. Mächtiges und seidiges Finale verleiht diesem Wein Rasse und Eleganz.*

„bäre münsige, wo sech d lüt syt 1371 traffe“