

Spargelkarte

Frühlingserwachen



Vorspeisen / starters

Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Rahmhaube <i>Asparagus cream soup</i>	CHF	13.00
Bärlauchcrèmesuppe <i>Wild garlic cream soup</i>	CHF	13.00
Thunfisch-Carpaccio an getrüffeltem Olivenöl serviert mit grünem Spargelsalat und gehobeltem Parmesan <i>Tuna carpaccio with truffle-olive oil, green asparagus salad and parmesan cheese</i>	CHF	23.00
Safran-Nudeln mit Cherrytomaten, Pouletbruststreifen, grüner Spargel und frischen Kräutern <i>Saffron pasta with cherry tomatoes, strips of chicken breast, green asparagus and fresh herbs</i>	Vorspeise/ <i>starter</i>	CHF 25.00
	Hauptspeise/ <i>main course</i>	CHF 34.00

Hauptgerichte / main courses

Empfehlung von unserem Küchenchef:

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Sauce Hollandaise, Spargeln und Frühlingkartoffeln <i>Grilled Black Angus beef filet with sauce hollandaise, asparagus and spring potatoes</i>		CHF	54.50
Frohsinn – Schweins Cordon bleu gefüllt mit Godyschinken und Küssnachter Chili-Käse serviert mit Spargeln an Sauce Hollandaise und Frühlingkartoffeln <i>Frohsinn - Cordon bleu, breaded pork scalopes filled with ham and local chili cheese, served with asparagus, sauce hollandaise and spring potatoes</i>	200gr	CHF	43.00
Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und Frühlingkartoffeln <i>Green and white asparagus with sauce hollandaise and spring potatoes</i>	Vorspeise/starter	CHF	21.50
	Hauptspeise/ main course	CHF	33.00
Zusätzlich Heublumen- oder Godyschinken <i>Additional raw- or boiled ham</i>	Portion	CHF	9.00

Alle unsere Fleisch- und Fischgerichte von der Hauptkarte servieren wir Ihnen gerne mit Spargeln, Sauce Hollandaise und Frühlingkartoffeln

All our dishes from the main menu are available with asparagus, hollandaise sauce and spring potatoes

Aufpreis	CHF	8.00
<i>Additional charge</i>	CHF	8.00