

# frühlingskarte



## VORSPEISEN

<b>BÄRLAUCH BRUSCHETTA</b>	<b>13.50</b>
Tomatenwürfel, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Hausgemachte Bärlauch Pesto	
<b>ROSMARIN-OLIVENÖL-BROT</b>	<b>9.50</b>
serviert mit Bärlauch-Butter	
<b>SPARGELCREMESUPPE</b>	<b>8.50</b>
mit Bärlauch-Pesto	

## HAUPTGÄNGE

<b>SPARGEL-FLAMMKUCHEN MIT ROHSCHINKEN</b>	<b>19.50</b>
Crème fraîche, Spargeln, Bundzwiebeln, Rohschinken	
<b>GEBRATENE RIESENCREVETTEN</b>	<b>29.50</b>
(ohne Kopf) auf Nüsslisalat mit Grillierte Champignons	
<b>WEISSE SPARGELN</b>	<b>26.50</b>
mit Hollandaise-Sauce	
<b>WEISSE SPARGELN</b>	<b>25.50</b>
mit Mayonnaise (auf Wunsch auch VEGAN)	
<b>SCHINKENTELLER</b>	<b>10.50</b>
mit Rohschinken und Hinterschinken	
<b>SPARGELN MIT RINDS-FILET</b>	<b>45.50</b>
auf Sauce Béarnaise und Frühkartoffeln	
<b>LACHSFILETAN HOLLANDAISE-SAUCE</b>	<b>29.50</b>
gebraten in Butter, serviert mit Frühkartoffeln und Spargeln	
<b>ROYAL CORDON BLEU (SCHWEINS FLEISCH)</b>	<b>34.50</b>
<b>XXL</b>	<b>45.50</b>
Gefüllt mit Prosciutto Cotto Verdi, Würzige Bergkäse(Urchiger) und Bärlauch-Pesto serviert mit Rösti Frites und Gemüse	

## DESSERT

<b>COUPE ROMANOFF</b>	
Vanilleglace, Erdbeerglace und frische Erdbeeren mit Schlagrahm	
	klein <b>9.50</b>
	gross <b>12.50</b>
<b>PANNA COTTA</b>	<b>8.50</b>
mit frische Erdbeere und Erdbeere Purée	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>9.50</b>
<b>SCHOKOLADENSOUFFLÉ</b>	<b>8.00</b>
mit Vanillesauce oder Vanille Glace	
<b>BANANA SPLIT CALZONE</b>	<b>12.50</b>
Crêpe gefüllt mit, frischen Bananen, Rahm und Vanille Glace und Schokoladensauce	
<b>ERDBEEREN CALZONE</b>	<b>12.50</b>
Crêpe gefüllt mit, frischen Erdbeere, Rahm, Vanille Glace und Erdbeere Purée	

Herkunftsbezeichnung : Rind (Paraguay), Fisch (Norwegen)

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.70% Mehrwertsteuer