

Spargel-Kreationen

Endlich kann man sie wieder geniessen! Die zarten grünen und weissen Spargeln mit dem unvergleichlichen Aroma. Sämtliche Gerichte werden von unserem Küchenteam persönlich kreiert und mit viel Liebe zubereitet!

Vorspeisen

Hausgemachte Spargelcrème-Suppe

Crème d'asperges

Asparagus cream soup

Die hausgemachte Spargelcrème-Suppe wird frisch zubereitet, mit Spargelstückchen verfeinert und mit einem Sahnehäubchen serviert.

CHF 10.50

Grüner Spargel-Salat mit Streifen von der geräucherten Entenbrust

Salade aux asperges

Green asparagus salad

Grüne Spargeln werden an einer Himbeer-Essig-Vinaigrette angerichtet und mit feinen Streifen von der geräuchten Entenbrust garniert, angerichtet auf einem Beet aus Blattsalaten.

CHF 18.50

Spargeln soviel das Herz begehrt

Je nach Angebot weiße und/oder grüne Spargeln.
Unsere kompetenten Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft.

Spargeln *Sauce Hollandaise*

Asperges avec sauce hollandaise

Asparagus with hollandaise sauce

Frische Spargeln werden an einer leichten, unvergleichlichen und hausgemachten Sauce Hollandaise serviert.

Halbe Portion 270 gr CHF 22.50

Ganze Portion 450gr CHF 31.50

Nach Wunsch servieren wir Ihnen dazu:

Neue Bratkartoffeln CHF 5.50

Mild geräucherter Bündner-Rohschinken CHF 15.00

Gekochter Schinken CHF 14.00

Weisswein-Risotto mit Spargeln und Morcheln

Risotto avec asperges et morilles

Risotto with asparagus and morels

Der Vialone-Reis wird in der heissen Pfanne mit Zwiebeln glasiert, mit Weisswein abgelöscht und mit marktfrischen Spargeln und Morcheln verfeinert.

Garniert wird der Risotto mit hausgemachten Rohschinken Chips.

zur Vorspeise CHF 26.00

zum Hauptgang CHF 34.00

Spargel-Gratin *Waadtländer Art*

Gratin d'asperges avec jambon, crème, fromage de gruyère et amandes

Asparagus gratin with ham, cream sauce, Gruyère cheese and almonds

Die zarten Spargeln werden mit Schinken-Julienne belegt und mit einer sämigen Rahmsauce und Greyerzer-Käse überbacken und mit gerösteten

Mandeln dekoriert.

zur Vorspeise CHF 23.50

zum Hauptgang CHF 32.50

Hauptgänge

Red Snapper Filets *au Sherry*

Filets de vivaneau rouge avec sauce au sherry

Red-Snapper filets with sherry

Die festfleischigen Red-Snapper Filets werden mariniert, in der heissen Butter auf der Haut gebraten, angerichtet auf einem Beet von Spargeln und mit einer leichten, sämigen Sherry Sauce nappiert.

CHF 38.50

Entrecôte vom Irischen Hochland-Rind

Entrecôte Irlandais avec sauce béarnaise

Irish Entrecôte with bearnaise sauce

Gerne servieren wir Ihnen das Lieblingsgericht unseres Patrons, das rosa gebratene Entrecôte vom irischen Hochland-Rind, an unserer hausgemachten und delikatsten Sauce Béarnaise und mit marktfrischen Spargeln.

CHF 49.00

Kalbs-Steak *Pfefferbutter*

Steak de veau avec beurre au poivre

Veal steak with pepper butter

Das Kalbs-Steak wird gut gewürzt und auf dem Grill saftig gebraten. Angerichtet wird das Steak mit unserer hausgemachten, Pfefferbutter und marktfrischen Spargeln.

CHF 46.00

Zu diesen Gerichten servieren wir auf Wunsch:

Neue Bratkartoffeln, Pommes Allumette, Trockenreis oder Nudeln

Dessert-Kreationen

Tiramisu garniert mit frischen Früchten und Rahm

Tiramisu garni avec des fruit frais et chantilly

Tiramisu served with fresh fruits and whipped cream

Die Löffelbiskuits werden mit Kaffee übergossen und mit einer delikaten Mascaronemasse belegt, mit feinstem Schokoladenpulver bestreut und mit frischen Früchten und geschlagenem Rahm garniert.

CHF 14.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen *Olinda Lopes*

Gateaux au chocolat tiède servit sur fraises fraîche

Lukewarm chocolate cake on fresh strawberries

Den von unserer Pâtissière selbst gebackenen Schokoladenkuchen servieren wir Ihnen lauwarm auf einem Beet von marinierten, frischen Erdbeeren.

CHF 14.00

Erdbeer-Traum *Dézaley*

Rêve des fraises / Strawberry dream

Mit Grand-Marnier, Zitronensaft und Zucker marinierte Erdbeeren werden mit halbgeschlagenem Rahm und Meringues vermischt.

CHF 14.00