

## Spargel-Kreationen/ Créations asperges/ Asparagus creations

---

*Suppe/ Potage/ Soup*

---

<b>Spargelcrème Suppe mit Einlage</b>	CHF	13.50
Velouté d'asperges avec garniture Asparagus cream soup with garnish		

---

*Vorspeisen/ Entrées/ Starters*

---

<b>Rindscarpaccio an Trüffelmarinade, Rucola, Gänseleber-Splitter Spargelsalat und Grana Padano</b>	CHF	26.50
Carpaccio de bœuf à la marinade de truffe, roquette, et éclats de foie gras Salade d'asperges et Grana Padano Beef Carpaccio with Truffle Marinade, Arugula, and Goose Liver Crumbles Asparagus Salad with Grana Padano		

<b>Carpaccio von der roten Wildfangcrevette, angerichtet mit süss-saurem Spargel und Mangowürfel sowie Randenstreifen</b>	CHF	24.50
Carpaccio de crevette rouge sauvage, servi avec des asperges aigres-douces, des dés de mangue et des lamelles de betterave Carpaccio of wild-caught red shrimp, served with sweet and sour asparagus, mango cubes, and beetroot strips		

<b>Marinierter Spargel-Pilzsalat auf frischem Spinat auf Himbeerdressing, serviert mit Fetakäsewürfel, Honig und Sesam</b>	CHF	18.00
Salade marinée d'asperges et de champignons sur épinards frais avec vinaigrette à la framboise, servie avec des dés de feta, du miel et du sésame Marinated asparagus and mushroom salad on fresh spinach with raspberry dressing, served with feta cheese cubes, honey, and sesame seeds		

---

*Spargel-Variationen/ Variations asperges / Asparagus variations*

---

**Ganze/ halbe Portion grüne, weisse oder gemischte Spargel**

Asperges vertes, blanches ou mixées servies en entrée/ plat principal

Green, white or mixed asparagus served as a starter/ main course

**an hausgemachter Sauce Hollandaise**

CHF 19.50/ 31.00

servies avec Sauce hollandaise «maison»/

served with "homemade" Hollandaise sauce

**Milanese (mit Parmigiano und Nussbutter)**

CHF 19.50/ 31.00

Milanaise (avec Parmigiano et beurre de noix)

Milanaise (with Parmigiano cheese and nut butter)

**Nach Wunsch servieren wir Ihnen dazu:**

Sur demande, nous servons/ Upon request with :

**Neue Bratkartoffel**

CHF 6.50

Pommes de terre nouvelles rôti/ Fried baby potatoes

**Luftgetrockneter Rohschinken**

CHF 10.50

Jambon cru/ Air-dried ham

**Handgemachte Pasta-Bonbons mit Rindfleischfüllung  
an einem Spargelragout mit Butter und Salbei**

CHF 29.50

Bonbons de pâtes faits maison farcis au bœuf,  
servis avec un ragoût d'asperges au beurre et à la sauge

Handmade pasta candies filled with beef,  
served with an asparagus ragout with butter and sage

---

Hauptgänge/ Plat principaux/ Main courses

---

**Lammfilets zart gebraten an grüner Pfeffersauce.  
Auf Spargelgnocchis à la crème** CHF 44.50

Filets d'agneau tendrement poêlés à la sauce au poivre vert,  
sur des gnocchis d'asperges à la crème

Tender lamb fillets pan-seared in green pepper sauce,  
served on asparagus gnocchi à la crème

**Gegrilltes Rib-Eye vom Rind an Sauce Bernaise, gemischter Spargel  
Und ein Baked Potato an Kräuter-Sauerrahm** CHF 50.00

Rib-eye de bœuf grillé à la sauce béarnaise, asperges mélangées et pomme de  
terre au four avec crème aigre aux herbes

Grilled rib-eye steak with Béarnaise sauce, mixed asparagus,  
and a baked potato with herb sour cream

**Heimische Zanderfilets an einer Orangenrahmsauce mit  
kleinen Crevetten und Grand Marnier serviert mit  
frischen Tagliarini an Spargelragout** CHF 39.50

Filets de sandre locaux dans une sauce à la crème d'orange avec de petites  
crevettes et du Grand Marnier, servis avec des tagliarini frais et un ragoût  
d'asperges

Local pike-perch fillets in an orange cream sauce with small shrimp and Grand  
Marnier, served with fresh tagliarini and asparagus ragout

**Raffinierter Risotto mit Spargeln, Steinpilzen und Safran,  
verfeinert mit Erbsen und Kalbfleischstreifen** CHF 42.00

Risotto raffiné aux asperges, cèpes et safran,  
sublimé par des pois et des lanières de veau

Refined risotto with asparagus, porcini mushrooms, and saffron,  
enhanced with peas and strips of veal

**Vegetarisch ohne Kalbfleisch** CHF 32.00

Végétarien sans veau  
Vegetarian without veal

---

## Fondue Spezial Edition

---

**Unser Klassisches Käsefondue verfeinert mit Spargelwürfel,  
Speckstreifen und rosa Pfeffer** CHF 38.50

Notre fondue au fromage classique raffinée avec des dés d'asperges,  
des lanières de bacon et du poivre rose

Our classic cheese fondue enhanced with asparagus cubes, bacon strips, and pink pepper

---

## Dessert

---

**Coupe Romanoff «Olinda»** CHF 17.50

Coupe Romanoff  
Homemade Coupe Romanoff

**Frisches Tiramisu mit Himbeeren im Glas** CHF 18.50

Tiramisu frais aux framboises dans un verre  
Fresh tiramisu with raspberries in a glass