

Spargel-Kreationen 2026/ Créations asperges/ Asparagus creations

Suppe/ Potage/ Soup

Spargelcrème Suppe mit Dill CHF 12.00
Crème d'asperges à l'aneth
Asparagus cream soup with dill

Vorspeisen/ Entrées/ Starters

**Frisches Thunfischcarpaccio an Olivenöl aus der Toscana, Kapern,
Orangen und mariniertes Spargel** CHF 26.60
Carpaccio de thon frais à l'huile d'olive de Toscane,
câpres, oranges et asperges marinées
Fresh tuna carpaccio with Tuscan olive oil,
capers, oranges and marinated asparagus

Einfacher Spargelsalat mit Radiesli und Bio-Ei CHF 13.00
Salade simple d'asperges avec radis et œuf bio
Simple asparagus salad with radishes and organic egg

**Wildschwein-Rohschinken mit Spargeln an Trüffel-Marinade,
Burrata und Knoblauchchips** CHF 18.00
Jambon cru de sanglier avec asperges marinées à la truffe, burrata et chips d'ail
Cured wild boar ham with truffle-marinated asparagus, burrata and garlic chips

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» en entrée/ plat principal

served with "homemade" Hollandaise sauce served as a starter/ main course

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

**Spargelragout gebraten mit Knoblauch,
Chilli und Peterli auf Cicorino Rosso**

CHF 16.00/ 29.00

Ragoût d'asperges doucement sautées à l'ail,
piment et persil, servi sur un lit de Cicorino Rosso

Asparagus ragout sautéed with garlic,
chili and fresh parsley, served atop Cicorino Rosso

Hauptgänge/ Plat principaux/ Main courses

**Mit mediterranen Gewürzen marinierte Lammkoteletts,
auf Spargel-Pilzgemüse und Pommes Lyonnaise** CHF 48.00

Côtelettes d'agneau marinées aux épices méditerranéennes,
sur légumes asperges-champignons et pommes Lyonnaise

Lamb chops marinated with Mediterranean spices,
served on asparagus and mushroom vegetables with Lyonnaise potatoes

**Carpaccio von Gambero Rosso angerichtet auf einem
raffierten Spagelrisotto mit Zitronen und Rucola** CHF 45.00

Carpaccio de Gambero Rosso délicatement posé sur un risotto
aux asperges vertes, subtilement parfumé au citron,
accompagné de roquette fraîche

Gambero Rosso Carpaccio delicately placed on an asparagus risotto,
subtly flavored with lemon and accompanied by fresh arugula

Schweinsfilet an Morchelsauce, gemischter Spargel und Pappardelle CHF 38.00

Filet de porc à la sauce aux morilles, asperges mélangées et pappardelle

Pork tenderloin with morel sauce, mixed asparagus and pappardelle

Hausgemachte Spargel-Ravioli an Safranrahmsauce mit Datteltomaten CHF 29.00

Raviolis maison aux asperges à la sauce crémeuse au safran avec tomates cerises

Homemade asparagus ravioli in saffron cream sauce with cherry tomatoes

Marcello's Empfehlung

Duo von hausgemachten Empanadas, gefüllt mit Rindfleisch & Gruyère CHF 32.00
**sowie mit Ricotta & Spinat, serviert mit gemischten Spargeln,
auf frischem Tzatziki**

Duo d'empanadas maison – l'une farcie de bœuf et Gruyère, l'autre de ricotta et épinards, servies avec des asperges et accompagnées d'un tzatziki frais

Duo of homemade Empanadas – one filled with beef and Gruyère, the other with ricotta and spinach on mixed asparagus, served with fresh tzatziki

Dessert

Mousse au Ovomaltine, Erdbeeren und Joghurtglacé CHF 17.50

Mousse Ovomaltine avec fraises et glace au yaourt
Ovomaltine mousse with strawberries and yogurt ice cream

Caramel-Tiramisu mit Blaubeeren CHF 18.50

Tiramisu au caramel avec myrtilles
Caramel Tiramisu with blueberries