

Frühlingspezialitäten - Spécialités printanières

Vorspeisen - Entrées

<i>FrISChe Spargeln</i>	21.50
<i>mit Sauce Mayonnaise, Vinaigrette und Hollandaise</i>	
<i>Asperges fraîches, mayonnaise, vinaigrette et sauce hollandaise</i>	
<i>Spargel-Morchelgratin an einer leichten Rahmsauce im Töpfli</i>	24.50
<i>Cocotte aux asperges et morilles à la crème</i>	
<i>Frühlingssalat mit Spargel, frischen Eierschwämmli und Parmaschinken</i>	26.50
<i>Salade printanière aux asperges, chanterelles fraîches et jambon de Parme</i>	

Hauptgerichte – Plat principal

<i>FrISChe Spargeln mit Frischlachs- oder Zanderfilet</i>	46.50
<i>an einer Weissweinsauce mit Bärlauch und wildem Rosapfeffer</i>	
<i>Asperges fraîches, escalope de saumon frais ou de sandre, sauce à l'ail d'ours et au poivre rose</i>	
<i>FrISChe Spargeln mit Entrecôte vom Limousin Rind</i>	48.50
<i>und hausgemachter Béarnaise Sauce</i>	
<i>Asperges fraîches, entrecôte du Limousin à la sauce béarnaise maison</i>	
<i>FrISChe Spargeln mit kurz gegrilltem Médailлон vom roten Thunfisch</i>	
<i>auf einem Kräuterschaumspiegel</i>	47.50
<i>Asperges fraîches, médaillon de thon rouge sur émulsion aux herbes</i>	
<i>Gratiniertes Spargel-Morchelgratin an einer leichten Rahmsauce</i>	28.50
<i>Gratin d'asperges et de morilles à la crème</i>	