

Frühlingspezialitäten - Spécialités printanières

Vorspeisen - Entrées

Frühlingsalat mit Spargel und Parmaschinken 28.50
Salade printanière et jambon de Parme

Hauptgerichte – Plat principal

Frische Spargeln mit Zanderfilet 48.50
an einer Weissweinsauce mit Bärlauch und wildem Rosapfeffer
Asperges fraîches, escalope de sandre, sauce à l'ail d'ours et au poivre rose

Frische Spargeln mit in Butter gebratenen Eglifilets 49.50
an feiner Beurre blanc Sauce
Asperges fraîches, filets de perches meunière , sauce beurre blanc

Bielensee Felchenfilets mit Spargeln 47.50
an einer leichten Weissweinsauce mit Bärlauch
Filets de féra frais aux asperges, sauce au vin blanc et à l'ail des ours

Frische Spargeln mit Entrecôte vom Limousin Rind 51.50
und hausgemachter Kräuterbutter
Asperges fraîches, entrecôte du Limousin et beurre aux fines herbes