

## *Frühlings Spezialitäten - Spécialités printanières*

### *Vorspeisen - Entrées*

*Frühlingsalat mit Spargel und Parmaschinken* 29.50

*Salade printanière et jambon de Parme*

### *Hauptgerichte – Plat principal*

*Frische Spargeln mit Zanderfilet* 49.50

*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* 49.--

*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* 54.--

*und hausgemachter Kräuterbutter*

*Asperges fraîches, entrecôte du Limousin et beurre aux fines herbes*