



Spargelkarte

Warmer Spargel-Erdbeersalat mit Basilikumschaum	16.00
Gorgonzolamousse auf grünem Spargel mit Frühlingspesto	16.00
Geräuchte Forelle vom Huusfischer Frittierter Spargel und Spargelespuma	19.00
Rucola-Spargelcremesuppe	12.00
Bärlauchcremesuppe Crème fraîche Frischkäseravioli	14.00
Weisser Spargel im Rohschinkenmantel Gratiniert mit Käse	22.00/28.00

Hauptgänge

Riesengarnelen Provençale	42.00
Zander im Backpapier gedämpft	39.00
Steak vom Kalbshohrücken mit Waldpilzen	43.00
servieren wir mit weissem Spargel und Frühkartoffeln Sauce Hollandaise oder Tomatenvinaigrette	
Portion weisser Spargel mit Sauce Hollandaise	26.00

Dessert

Sauerrahm-Brownieglace Frische Beeren	14.00
--	-------