



SPARGELKARTE



VORSPEISE

*Spargel-Erdbeersalat
an Honig-Baumnussvinaigrette*

16.00

mit Rohschinken +3.00

mit hausgebeiztem Lachs +5.00

mit gebratener Foie gras +7.00



SUPPE

*Spargelcrèmesuppe
mit Bärlauch-Morchelklösschen*

15.00



HAUPTGANG

*Rosa Kalbssteak
an Morchelrahmsauce
mit weissem Spargel und Bratkartoffeln*

48.00

*Pochiertes Saiblingsfilet
mit grünem und weissem Spargel,
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln*

46.00

*Morchel-Spargelragout
im offenen Ravioli
garniert mit Cherrytomaten und Bärlauchpesto*

29.00



DESSERT

*Erdbeer-Mascarpone mousse
mit karamellisiertem weissen Spargel*

16.00



WEISSWEIN

*Truttiker Pinot blanc Barrique
Truttikon – Schweiz*

8.00 | 59.00

*Grüner Veltliner, Mayer am Pfarrplatz
Wien – Österreich*

7.00 | 46.00

*Abadia Retuerta
Valladolid – Spanien*

9.00 | 60.00



ROTWEIN

*Monolith, aus der Magnumflasche
Jenins – Schweiz*

11.00 | 156.00

*Blaufränkisch, Gernot Heinrich
Burgenland – Österreich*

9.00 | 63.00

*Ripasso Valpolicella La Casetta
Veneto – Italien*

8.00 | 58.00

Sofern nicht speziell deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Schweiz