



„Es hat mich nie gestört, dass man mich manchmal mit einem Spargel verglichen hat, denn am Spargel ist der Kopf das Wichtigste.“

Charles de Gaulle

Spargelkarte

	Vorspeise	Hauptgang
Spargelschaumsuppe mit frischen Spargelwürfeli	12.00	
Bunter Spargelsalat grüne und weisse Spargeln mit Avocado und Orangen an Erdbeerdressing	14.50	
Marinierter Rauchlachs und lauwarmem Spargel an Erdbeer-Pfeffer-Vinaigrette	16.50	25.00
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce serviert mit Spargeln und Frühlingskartoffeln		33.50
Spargeln „à la Lauren“ Zartes Kalbsschnitzel auf gemischten Spargeln mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln serviert		36.50
Tagliatelle an Bärlauchpesto mit gebratenen Pouletbruststreifen, Cherrytomaten und Spargelwürfeln	21.50	26.50
Gebratenes Zanderfilet mit Bärlauchbutter serviert auf gemischten Spargeln und Frühlingskartoffeln		34.50
Gebratene Riesencrevette und Jakobsmuschel serviert mit Spargeln und Wasabi-Risotto		39.50
Grüne und weisse Spargeln mit Frühlingskartoffeln		28.50
Serviert mit weiteren Beilagen:		
Rohschinken		8.50
gekochter Schinken		6.50

Unsere Weinempfehlung

L'ARQUEBUSE, LAURIERS D'OR TERRAVIN	75cl	42.00
Chasselas	10cl	6.80
Fruchtig und elegant, unterstützt durch ein leichtes Prickeln		