



**Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise  
oder lauwarmer Gemüse-Vinaigrette**

*Asperges blanches, sauce hollandaise ou vinaigrette de légumes tiède  
White asparagus with hollandaise sauce or lukewarm vegetable-vinaigrette*

*1/2 23.50*

*1/1 33.50*

*Neue Kartoffeln, pommes nouvelles, new potatoes + 5.00*

*Schinken, jambon cuit, with ham + 5.00*

*Landrauchroschinken, jambon cru, smoked ham + 5.00*

**Weinempfehlungen / Wine recommendations**

Albo, Colle Bereto, Chardonnay, Pinot Bianco (Toscana) IT, (weiss) 1dl 7.50

Hecht & Bannier, Cinsault, Syrah, Grenache, (Languedoc) FR, (rosé) 1dl 7.50

Lieut dit Saint Genis, Syrah, Grenache (Côtes Catalanes) FR, (rot) 1dl 8.50



**Spargelcremesuppe mit Parmesanschaum & Croûtons**

*Crème d'asperges accompagnée d'une mousse au parmesan & croûtons*

*Asparagus cream soup with parmesan cheese foam & croutons*

14.50

**Gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargel mit Pinienkernen & Bärlauch-Pesto**

*Coquilles Saint-Jacques rôties sur asperges vertes avec pignons de pin & pesto à l'ail des ours*

*Roasted scallops on green asparagus with pine nuts & wild garlic-pesto*

1/2 22.50

1/1 34.50

**Spargelravioli mit Parmesanschaum & frischen Kräutern**

*Ravioli aux asperges accompagné d'une émulsion au parmesan & herbes fraîches*

*Asparagus ravioli with parmesan foam & fresh herbs*

28.50

**Maispouardenbrust an Rosmarinjus mit Spargelrisotto & Frühlingsgemüse**

*Suprême de poularde, jus au romarin, risotto aux asperges et légumes de printemps*

*Chicken breast with rosemary sauce, asparagus risotto & spring vegetables*

36.50