

Regionaler Spargelgenuss | regional asparagus enjoyment

Herzlich willkommen zu einer kulinarischen Reise durch die Spargelsaison, präsentiert auf unserer exklusiven Spargelkarte. Wir zelebrieren den Start dieser herrlichen Frühlingszeit mit einer Auswahl an Gerichten, die die Frische und Qualität des weissen Spargels aus den Regionen Flaach und Rafz in den Mittelpunkt stellen. Bekannt für seinen zarten Geschmack und seine knackige Textur, wird der weisse Spargel aus den Regionen Flaach und Rafz sorgfältig von Hand geerntet, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten. Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses und entdecken Sie die Vielseitigkeit dieses edlen Gemüses, welches wir für Sie in einzigartigen Kreationen inszenieren.

Welcome to a culinary journey through the asparagus season, presented on our exclusive asparagus menu. We celebrate the start of this wonderful season with a selection of dishes that focus on the freshness and quality of white asparagus from the Flaach and Rafz region. Known for its delicate taste and crunchy texture, white asparagus from the Flaach and Rafz regions is carefully harvested by hand to offer you an incomparable taste experience. Immerse yourself in the world of pleasure and discover the versatility of this noble vegetable, which we present to you in unique creations.

Portion Spargel | Asparagus portion

Weisser Spargel

½ Portion	200g	25.00
1 Portion	350g	35.00

serviert mit Butterkartoffeln und wahlweise mit zerlassener Butter oder Hollandaise

White asparagus served with buttered potatoes and a choice between melted butter or sauce hollandaise

Rohschinken <i>cured ham</i>	80g	+ 7.50
Kochschinken <i>cooked ham</i>	80g	+ 4.50
Rauchlachs <i>smoked salmon</i>	80g	+ 9.50
Crevetten <i>scampi</i>	3 Stk	+ 12.50

Spargel Vorspeisen | Asparagus starters

Spargelcrème Suppe mit Tobiko-Kaviar und Vanille <i>Asparagus cream soup with Tobiko caviar and vanilla</i>	12.50
Weisser Spargel Salat mit Rucola, Erdbeeren und weissem Balsamico <i>White asparagus salad with rocket, strawberries and white balsamic</i>	15.00

Spargel Hauptgänge | Asparagus main course

Spargel-Taglierini Taglierini mit weissem Spargel, Kerbel, Erbsen, Kresse und Kräuteröl <i>Taglierini with white asparagus, chervil, peas, cress and herb oil</i>	30.00
Gebratene Maispoularde serviert mit weissem Spargel, Butterkartoffeln und wahlweise mit zerlassener Butter oder Hollandaise <i>Sautéed corn-poulard served with white asparagus, buttered potatoes and a choice between melted butter or sauce hollandaise</i>	40.00
Grilliertes Lachskotelett serviert mit weissem Spargel, Butterkartoffeln und wahlweise mit zerlassener Butter oder Hollandaise <i>Grilled salmon cutlet served with white asparagus, buttered potatoes and a choice between melted butter or sauce hollandaise</i>	42.00
Grilliertes Rindsfilet serviert mit weissem Spargel, Butterkartoffeln und wahlweise mit zerlassener Butter oder Hollandaise <i>Grilled beef fillet served with white asparagus, buttered potatoes and a choice between melted butter or sauce hollandaise</i>	54.00