

## Apéro Empfehlungen:

Cüpli Prosecco mit  
einem Schuss Campari  
Fr. 9.50

*Crodino*  
*Alkoholfreier Bitteraperitif*  
*aus Kräutern*  
Fr. 6.00

## Menu d'asperges

Fr. 79.—

Crème d'asperges  
Morceau de truite  
\*

Asperges frites  
Sauce aigre-doux  
\*

### Surf and Turf

Tournedos et crevette géante sautés  
Pommes croquettes  
Bouquetières de légumes  
\*

Soufflé glacé à la rhubarbe  
Coulis aux fraises  
\*\*\*

## Entrées – Vorspeisen

Asperges blanches froides à la vinaigrette  
et jambon San Daniele  
*Kalte, weisse Spargeln an Vinaigrette*  
*und Rohschinken*

Fr. 19.—

Asperges frites, sauce aigre-doux  
*Frittierte Spargeln, süss-saure Sauce*

Fr. 17.50

Asperges blanches et jambon San Daniele  
Sauce Hollandaise  
*Weisse Spargeln mit Parmaschinken*  
*Hollandaise Sauce*

*Vorspeise Fr. 23.—*  
*Hauptspeise Fr. 38.—*

Crème d'asperges et paillette aux pavots  
*Spargelcremesuppe, Blätterteigstäbchen mit Mohn* Fr. 12.50

Blinis de sarrasin au saumon fumé  
crème acidulée, bouquet de salade  
*Buchweizenblinis mit geräuchertem Lachs*  
*Sauerrahm, Salatbouquet* Fr. 23.50

Salade mêlée – *gemischter Salat* Fr. 11.—  
Salade verte – *grüner Salat* Fr. 8.50

Tartare de boeuf, toast et beurre  
*Rindstartar, Toast und Butter* *Vorspeise Fr. 23.—*  
*Hauptspeise Fr. 36.—*

## Asperges – Spargeln / Cuisine végétarienne – Vegetarische Gerichte

Ravioli aux asperges vertes  
sautés au beurre d'ail des ours  
*Ravioli mit grünen Spargeln*  
*sautiert im Bärlauchbutter* Fr. 26.—

Gâteau aux œufs et asperges vertes  
*Eierkuchen mit grünen Spargeln* Fr. 26.50

Gratin d'asperges blanches et vertes  
aux morilles et champignons  
*Spargelgratin aus weissen und grünen Spargeln*  
*mit Morcheln und Champignons* Fr. 37.—

Risotto aux asperges vertes  
*Risotto mit grünen Spargeln* Fr. 27.—

## Spécialités de poissons – Fischspezialitäten

Filets de perche frits  
*Eglifilets frittiert* (klein Fr. 33.50) Fr. 37.50

Filets de sandre rôti sur peau  
sur un lit d'asperges blanches sautées  
*Zanderfilets auf der Haut gebraten*  
*auf einem Bett von weissen Spargeln* Fr. 41.—

Filets de perche meunières  
*Eglifilets gebraten* (klein Fr. 35.50) Fr. 39.50

Filets de truite pochés  
à la crème de Vully et aux asperges vertes  
*Pochierte Forelle an Vully-Weissweinsauce*  
*mit grünen Spargeln* Fr. 38.—

*Egli – McLean Polen, Wildfang / Forelle – Schweiz, Aquakultur / Zander – Estland, Binnenfischerei*

## Viandes – Fleisch

**Surf and Turf**  
Tournedos et crevette géante sautés, bouquetière de légumes  
*Sautiertes Tournedos und Riesencrevette*  
*Gemüsebouquet* Fr. 54.—

Rib-Eye Steak grillé (env. 220gr) et asperges blanches  
Sauce Hollandaise  
*Grilliertes Rib-Eye Steak (ca. 220gr) mit weissen Spargeln*  
*Hollandaise Sauce* Fr. 45.—

Escalope viennoise  
*Echtes Wienerschnitzel* Fr. 39.50

Carré d'agneau au romarin  
aux petits légumes  
*Lammkarree an Rosmarin*  
*Gemüse garnitur* Fr. 44.—



Les mets sont accompagnés de pommes frites, pommes allumettes, Spätzli maison, riz créole, pommes nature ou risotto aux poireaux.  
*Die Gerichte servieren wir Ihnen mit Pommes frites, Streichholzkartoffeln, hausgemachten Spätzli, Reis, Salzkartoffeln oder Lauchrisotto.*  
*Rib-Eye Steak & Kalb – Schweiz / Tournedos – Paraguay / Lamm – Australien*

Werte Kundin, werter Kunde, auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.