

Spargelkarte

Vorspeisen

Wachtelbrust (FRA) ^G	19.00
Mit lauwarmem Selleriepüree und gebratenem grünen Spargel	
Spargelsalat ^{G V}	16.00
Mit roten Zwiebeln, Oliven, Cherrytomaten, Mozzarella und Petersilie	
Morchelterrine ^G	16.00
Mit lauwarmem mariniertem Spargel	
Spargelcrèmesuppe ^V	12.00
Mit Spargelstückchen	

Hauptgänge

Portion Badischer Spargel mit Hollandaise und neuen Kartoffeln ^G	36.00
Mit Landrauschschinken ^G	50.00
Mit Buurehamme von Fässler im Appenzell ^G	50.00
Mit Kalbsschnitzel vom Eckstück ^G	49.00
Mit Thunfischsteak ^G	49.00
Mit Rindsfilet ^G	64.00
Mit zwei Pouletbrüsten ^G	49.00
Gebratener Spargel, Humus und Cherrytomaten ^{V O G L}	28.00
Spargelravioli ^V	28.00
Von Raffaele Miglio in Dübendorf mit Salbeibutter und Grana Padano	
Kleine Portion	22.00
Spargelrisotto ^{V G}	28.00
Bio-Carnarolirisotto, Spargelstücken und Parmesan	
Kleine Portion	22.00

Dessert

Rhabarber-Spargel-Kompott ^V	14.00
Karamellisierte Nüsse, Lavendelglace	