

# SPARGELKARTE

Kleine Portion / Ganze Portion

Spargelcrèmesuppe mit frischen Spargelspitzen 13

Frühlingsalat mit gebratenem Spargel, Erdbeeren,  
frischen Kräutern und Burrata an Balsamico-Dressing 20 / 28

Grüner und weisser Spargel mit Sauce Hollandaise 19 / 25  
zusätzlich mit sautierten Thymian-Black Tiger-Crevetten 32 / 39

Sautiertes Kalbspailard mit Spargeln  
und frischen Morcheln dazu gebratene junge Kartoffeln 48

Penne mit gebratenem Spargel, Bärlauch  
und getrockneten Tomaten 22 / 29

Grillierte Seezunge an Limetten-Weissweinsauce  
dazu grüner Spargel garniert mit Granatapfelkernen 45

Gerne servieren wir auch zu unseren Klassikern  
grünen und weissen Spargel als Beilage 7.50

**Unsere Weinempfehlung zum Spargel** 1 dl / 7.5 dl

*Pinot Gris* AOC, Hans Schlatter 7 / 48  
Hallau, Schaffhausen, Schweiz  
«Dieser Grauburgunder wächst in einem einzelnen Rebberg in Hallau. Nach sechs  
Monaten im Barrique ist sein Körper gehaltvoll, ausgewogen, weich und rund. Perfekt zu  
Spargel also!»

Unsere Spargeln stammen aus der Schweiz, Spanien, Österreich und aus Deutschland  
Die Seezunge stammt aus Frankreich (Nordatlantik),  
unser Fleisch aus der Schweiz und die Crevetten aus Vietnam  
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen  
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MWST