

Unsere Spargeldelikatessen

Klassisch

Weisser Spargel aus Diepoldsau
mit Sauce Hollandaise oder Vinaigrette
dazu neue Kartoffeln

29

42

Zusätzlich mit

plus

- ½ Rock Lobster Tail aus Südafrika *pro Stück* 16
- Parmaschinken „Riserva“ 16
- mit 70 Gramm mild geräuchertem Royal Lachs 26
- Black Angus Rinderfilet “Lady Cut” *ca. 150 Gramm* 45
- Black Angus Rinderfilet “New York Cut” *ca. 250 Gramm* 58

Vorspeisen und Suppe

Tatar vom Milchkalb

mit Kräutern aus unserem Garten,
Spargel als Salat, Panna Cotta, Creme Fraîche und Yuzu

32

Eidotterravioli mit Belper Knolle und extra virgine Olivenöl

serviert auf Cassoulet aus weissem Spargel, Tamarillo und Schnittlauch
mit 10 Gramm Osietra Kaviar

26

plus

28

Spargelsüppchen mit Gewürzblättereig

dazu mild geräucherter Entenbrust

20

Fleisch und Fisch

Rosa gebratenes Steak vom Milchkalbsrücken	56
mit Nussbutter – Kartoffelmousseline, Spargel und jungen Rübli	
mit gebratenem Entenlebermedaillon	plus 16
Zartes Maispoulardenbrüstchen mit Portwein - Pfefferschlotte	44
dazu soufflierte Griessknödel, Spargel und jungem glasiertem Gemüse	
Wolfsbarsch als Medaillon mit Chorizo an Chipotle – Hollandaise Sauce	42 48
serviert mit Salzzitronen - Stampfkartoffeln und Cassoulet aus grünem und weissem Spargel	
Südafrikanischer Rock Lobster Tail an Cognac – Krustentiernage	41 57
auf sämigem Champagnerrisotto mit Spargel, Frühlingserbsen, getrockneten Tomaten und jungem Spinat	