

Geniessen Sie die kreative Frühlings-und Spargelküche mit unseren frisch duftenden Gartenkräutern

Unser Motto: frisch, zart und immer leicht bekömmlich

Hausgemachte Spargelcrème		Fr.	16.00
mit geräucherten Lachsstreifen und Rahmtupfen	kleine-Portion	Fr.	11.00
Thunfischcarpaccio mit Wasabi-Crème fraîche		Fr.	21.00
und einer Kugel weisses Spargelsorbet			
Kleine Portion Spargeln		Fr.	22.00
zur Wahl: weisse, grüne oder gemischte Spargeln			
auf Wunsch: Sauce Hollandaise oder Mailänder Art			
Portion Spargeln		Fr.	28.00
zur Wahl: weisse, grüne oder gemischte Spargeln,			
Sauce Hollandaise oder Mailänder Art			
als Beilagen: Parma-Rohschinken	40g	Fr.	12.00
Lenzburger Bauernschinken	40g	Fr.	10.00
Schottischer Rauchlachs	40g	Fr.	10.00
Frühlings – Risotto		Fr.	26.00
mit grünen und weissen Spargelstücken			
garniert mit konfierten Kirschtomaten			
Fitnessteller mit gemischten Spargeln		Fr.	39.00
mit im Bierteig gebackenen Eglifilets und Sauce Tartare			
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet		Fr.	46.00
mit Tomatenbutter			
serviert mit Spargel-Gemüseragout und Petersilienkartoffeln			
Marinierte Lammfilets		Fr.	47.00
an Zitronenjus			
serviert mit Kräuterrisotto und gemischten Spargeln			
Gebratenes Schweinssteak mit Zitronen-Salbeikruste und Jus		Fr.	36.00
als Beilage servieren wir Kartoffelgnocchis, Kirschtomaten und Spargelstücke			
Weinempfehlung			7,5dl
Pouilly Fuissé „Domaine du Roure“ AC 2013			65.00
Sauvignon blanc «Halbinsel Au» ZHAW 2016			59.00

Lamm: Australien, Schwein: Schweiz. Doradenfilet: Frankreich, Thunfisch: Philippinen