

SPARGEL

Zum Beginnen

- Randen Carpaccio «Ramon»** 19
mit weissem Spargel und grünem Spargel, Rucola, Pecorino
an Limetten Vinaigrette
- Weisse Spargelcreme Suppe** 14.5 / 18.5
Serviert mit Croutons und grünem Spargel

Hauptgänge

- Gnocchi** 26
An sautierten Spargel und Cherry Tomaten an Bärlauchrahm Sauce
- Spargel Mailänder Art** 34
Gratiniert mit Parmesan serviert mit Sauce Hollandaise
und Rosmarinkartoffeln
zusätzlich mit Parmaschinken + 9
- Filet vom Napschwein** 40
An kräftigem Kräuterjus serviert mit grünem und weissem Spargel mit
Bratkartoffeln
- Gebrautes Zanderfilet** 35
serviert mit Spargelrisotto und Bärlauchschaum