

FRÜHLINGSKARTE | *SPRING MENU*

VORSPEISEN | *STARTERS*

Spargel-Erdbeersalat mit Rohschinken an Himbeer-Vinaigrette <i>Asparagus-Strawberry salad with cured ham on raspberry-vinaigrette</i>	16.50
Bärlauchcrèmesuppe <i>Cream soup of wild garlic</i>	12.50
Spargelcrèmesuppe <i>Asparagus creme soup</i>	12.50

HAUPTGÄNGE | *MAIN COURSES*

Lammrückenfilet an Kräuterjus serviert mit Frühlingkartoffeln und grünen Spargeln <i>Lamb loin filet with herb jus served with spring potatoes and green asparagus</i>	42.50
Grünen und weissen Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln <i>Green and white asparagus with sauce hollandaise and potatoes</i>	34.50
-mit Rohschinken <i>-with cured ham</i>	6.50
Teigtaschen mit Bärlauch und Ricotta an Käserahmsauce <i>Dumplings with wild garlic and ricotta with cheese creme sauce</i>	26.50

DESSERTS | *DESSERT*

Coupe Romanoff <i>Coupe Romanoff</i>	13.50
Schokoladen Terrine <i>Chocolate terrine</i>	13.50