



## Spargelkarte

Asparagus menu

<b>Carpaccio vom Simmentaler Roastbeef 28 Tage gereift mit Vinaigrette von grünem Spargel, weißer Spargel und Kräuter-Mayonnaise</b>	<b>21</b>
Carpaccio from Simmentaler roast beef matured for 28 days with vinaigrette of green asparagus, white asparagus and herbal-mayonnaise	
<b>Salat von grünem und weißem Spargel mit Focaccia- Bruschetta</b>	<b>14</b>
Salad of green and white asparagus with focaccia-bruschetta	
<b>Schaumsüppchen von weißem Spargel mit Flusskrebse und Bärlauchöl</b>	<b>12</b>
Cream soup of white asparagus with crayfish and wild garlic oil	
<b>Gebratene Dorade « Royal » mit zweierlei Spargel, neuen Kartoffeln und Sauce Choron</b>	<b>26</b>
Roasted gilthead « Royal » served with two kinds of asparagus, new potatoes and sauce choron	
<b>Frischer Stangenspargel 200g mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</b>	<b>21</b>
Fresh asparagus 200g with new potatoes and sauce hollandaise	
<b>dazu Wahlweise:</b> optionally	
<b>Rinderfilet 180 g</b>	<b>+14</b>
Fillet of beef	
<b>Seeteufel 160g</b>	<b>+16</b>
Monkfish	
<b>Kalbsschnitzel</b>	<b>+10</b>
Veal escalope	
<b>Erdbeeren Romanoff</b>	<b>10</b>
Strawberries «Romanoff»	
<b>Rhabarber Küchlein mit Erdbeereis</b>	<b>11</b>
Rhubarb small cake with strawberry ice cream	

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE  
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK US FOR  
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.  
All prices in Euro including VAT