



Spargelkarte am Mittag

Vorweg

Spargelmacaron mit Sauerrahmmousse und Muskatsilvaner 2006

Vorspeise

Weizenbrötchen & Edelweissbutter	7
Spargelschaumsuppe mit Schnittlauch	9
Kopfsalatherzen mit Stracciatella und Holunderblütendressing	18
Schweizer Wagyu Carpaccio mit grünem Spargel & Alpsbrinz	24
Saiblingstatar mit eingelegtem Spargel & Wildkräuter	24

Hauptgang

Portion Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise oder Nussbutter	40
mit Wiener Kalbschnitzel	+10
mit Berglammrücken	+10
mit Kalbsgeschnetzelten	+10
mit gebackener Maischolle	+10
mit Bauernschinken	+8
mit Lardo vom Mangalitza	+8

Beilagen zur Wahl:

Frühlingskartoffeln/Zitronenrisotto/Kartoffelkroketten/Kartoffelsalat

Dessert

Sauerampferis Vanillechantilly Rhabarber	15
Thurgauer Erdbeeren Vanilleeis Champagnerschaum	15
Schweizer Rohmilchkäse vom Affineur Mauerhofer mit Panforte Schwarze Baumnuss Orangenmarmelade	15

Zum Kaffee

Schokoladenschaum & Sesamkrokant

Weinempfehlungen

	0.75l	0.1l
Weissburgunder 2023	90	15
Weissburgunder Scadena 2022	125	18
Wegelin von Rafael Hug — Bündner Herrschaft		
Riesling Morstein Alte Reben 2020	100	16
Seehof — Rheinhessen		
Mâcon-Pierreclos En Tremblay 2023	90	15
Verget, by Jean-Marie Guffens-Heynen — Burgund		
Pinot Noir Wittnau Fure 2020	110	17
Litwan — Aargau		
Valtuille Vino de Villa 2022	13	80
Mencía, Alicante Márquez		
César Márquez — Bierzo		