





FRÜHLINGSKARTE

VORSPEISE




| | |
|---|----|
| ENSALADA PRIMAVERA   | 12 |
| Frühlingsblattsalat mit Bärlauchdressing, Radieschen, Sprossen und Sonnenblumenkernen - auch als Beilage erhältlich | 8 |
| SOPA DE ESPÁRRAGOS  | 13 |
| Spargelsuppe mit Vanille und (Blätterteigstange) | |
| ESPÁRRAGOS | 14 |
| grüne Spargeln mit Sauce Bearnaise | |
| PECHINAS  | 16 |
| gebratene Kammuscheln mit Spargelspitzen | |



HAUPTGÄNGE

| | |
|--|----|
| PASTA PRIMAVERA | 31 |
| Bärlauch-Agnolotti mit gebratenen Spargeln | |
| PECHUGA DE POLLO  | 45 |
| Maispouardenbrust vom Ofen, gebratene Frühlingskartoffeln mit Rosmarin und saisonales Gemüse mit Spargelspitzen | |
| BIFE DE LA PLANCHA  | 59 |
| Entrecôte (250g) mit Sauce Bearnaise, gebratenen Frühlingskartoffeln mit Rosmarin und saisonales Gemüse mit Spargelspitzen | |
| MINI BIFE DE QUADRILL  | 42 |
| Grillierte Rindsplätzchen mit Papitas und saisonalem Gemüse mit Spargelspitzen | |
| PLATO VEGETARIANO    | 31 |
| Gefüllte Peperoni mit Safranreis, Kichererbsen an Curry-Sauce auf saisonalem Gemüsebeet | |

Alle Gerichte servieren wir mit Baguett diese Gluten sind hier nicht aufgeführt
 Glutenfreies Brot auf Anfrage

 vegan  glutenfrei  laktosefrei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
 Unser fachkundiges Service-Team berät Sie gerne bezüglich
 Nahrungsmittelallergien und genauen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

