

Spargel aus der Region!



Vorspeisen

Spargelcappuccino ☒ ☑

mit grünem Spargel
10.50

Spargelsalat ☑ ☑

an einer Birnenvinaigrette mit Grapefruit,
garniert mit Sonnenblumenkernen,
Radieschen und Croûtons
15.50

Frühlings-Bowl ☑ ☒

Verschiedene Blattsalate an einer Dijonsenf-
Vinaigrette mit Karotten, Cherry-Tomaten,
grünen Erbsen und weissem Quinoa,
garniert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen
und getrocknete Cranberries
Gluscht 17.50 / Hauptgang 27.50

Hausgebeizter Lachs ☑

mit Avocado-Tatar und
bunten Frühlingssalaten an Wasabi-Dressing
19.50

Hauptgerichte

Gegrillter grüner Schweizer Spargel ☑

an Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln
26.50

dazu Rohschinken «Tipo di Parma» + 7.50

Massaman Thai Curry ☑

mit grünen Spargelspitzen, Auberginen,
Lauch, Äpfeln und Erdnüssen,
an einer Kokos-Curry-Sauce im Jasminreisring,
garniert mit Krabbenchips
28.50

Bärlauch-Tagliatelle

mit Morchel-Pouletragout und Spargel
29.50

Pouletschenkel-Steakli aus Mägenwil

im Knuspermantel an Kalbsjus,
dazu gebratener grüner Spargel
und Thymian-Bratkartoffeln
34.50

Gebratene Jakobsmuschel

auf Bärlauch-Risotto mit Erbsen,
grünem Spargel und Granatapfelkernen
37.50

Flat Iron vom Rind ☒

dazu Spargel an einer Bärlauch Hollandaise
und Süsskartoffeln aus dem Ofen
42.50