

# Saisonales aus der Region

## Vorspeisen

### Weisser Schweizer Spargel

Mit Sauce Hollandaise / *with sauce hollandais* \_\_\_\_\_ **22.00/32.00\***

Mit Butter und parmesan / *with butter and parmesan cheese* \_\_\_\_\_ **22.00/32.00\***

Mit Hobelfleisch / *with raw ham* \_\_\_\_\_ **26.00/38.00\***

\*Die Hauptgang Portionen werden mit in Butter geschwenkten Frühlingkartoffeln serviert

\**The main course portions are served with spring potatoes tossed in butter*

**Blattsalat** \_\_\_\_\_ **18.50**

mit gebratenem jungem Spargel und gebeiztem Swiss Alpine Lachs

*with fried young asparagus and strips of Swiss Alpine smoked salmon*

## Hauptgänge

**Kalbskotelett 350 gr** \_\_\_\_\_ **58.00**

mit Spargel-Morchel-Ragout und gebratenen Frühlingkartoffeln

*Veal chop 250g with asparagus ragout and fried spring potatoes*

## Vegetarisch

**Spargel-Chämi Mozzarella -Risotto** \_\_\_\_\_ **28.00**

Verfeinert mit Bärlauch Pesto

*Asparagus risotto with smoked mozzarella cheese and wild garlic Pesto*