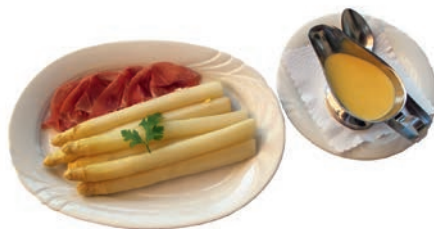


Le settimane d'asparagi



Antipasto/Vorspeise
Zuppa d'asparagi casalinga 9.50
 Frische Spargelcremesuppe.

Weisse und grüne
 Premium-Spargeln
 aus Flaach, Schweiz

Asparagi classico Weisse Spargeln (400 g, 22 mm +) mit Mayonnaise oder Sauce hollandaise und San Daniele-Rohschinken	37.–	Filetti di lucioperca con asparagi Gebratenes Zanderfilet mit Riesencrevetten auf grünem Spargel an einer delikaten Weissweinsauce.	34.–
Penne con asparagi e prosciutto di San Daniele Penne mit grünen Spargeln und San Daniele-Rohschinken an einer leichten Weissweinsauce.	24.–	Asparagi con fegato di vitello Schöne weisse und grüne Spargeln mit zarter Kalbsleber (120 g), zubereitet mit Zwiebeln und Olivenöl. Als Beilage gibt es einen feinen Carnaroli-Risotto.	35.–
Ravioli d'asparagi Spargelravioli mit grünen Spargeln, Tomatenstückchen, Pinienkernen und hausgemachtem Pesto.	24.50	Pizza d'asparagi con prosciutto di San Daniele Eine knusprige Pizza mit weissen und grünen Spargeln, San Daniele-Rohschinken, Tomatensauce, Oregano und Mozzarella.	21.– 25.–

Kleine Portionen nur wo angegeben

Vino bianco/Weisswein

Zu diesen Spargelgerichten empfehlen wir Ihnen einen Spitzenwein aus dem Waadtland im Offenausschank:

St. Saphorin, Château de Glérolles, 2016/17
1 dl 5.40