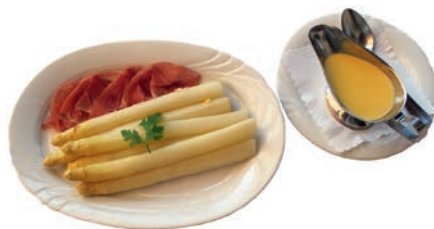


# Le settimane d'asparagi



*Antipasto/Vorspeise*  
**Zuppa d'asparagi casalinga 10.50**  
Frische Spargelcremesuppe.

**Weisse Premium-  
Spargeln aus Flaach,  
Schweiz**

<b>Asparagi classico</b> Weisse Spargeln (400 g, 22 mm +) mit Mayonnaise oder Sauce hollandaise und San Daniele-Rohschinken	<b>38.–</b>	<b>Filetti di lucioperca con asparagi</b> Gebratenes Zanderfilet mit Riesencrevetten auf grünem Spargel an einer delikaten Weissweinhrahmsauce.	<b>35.–</b>
<b>Penne con asparagi e prosciutto di San Daniele</b> Penne mit grünen Spargeln und San Daniele-Rohschinken an einer leichten Weissweinhrahmsauce.	<b>24.–</b>	<b>Asparagi con fegato di vitello</b> Schöne weisse und grüne Spargeln mit zarter Kalbsleber (120 g), zubereitet mit Zwiebeln und Olivenöl. Als Beilage gibt es einen feinen Carnaroli-Risotto.	<b>36.–</b>
<b>Ravioli d'asparagi</b> Spargelravioli mit grünen Spargeln, Tomatenstückchen, Pinienkernen und hausgemachtem Pesto.	<b>25.–</b>	<b>Pizza d'asparagi con prosciutto di San Daniele</b> Eine knusprige Pizza mit weissen und grünen Spargeln, San Daniele-Rohschinken, Tomatensauce, Oregano und Mozzarella.	<b>21.– 25.–</b>

**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, 2017/18**  
**1 dl 5.40**