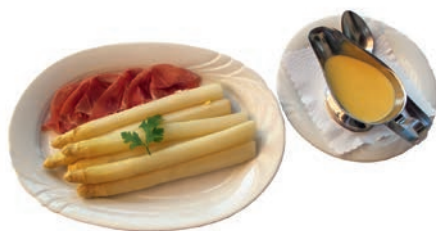


Le settimane d'asparagi



Antipasto/Vorspeise
Zuppa d'asparagi casalinga 11.-
Frische Spargelcremesuppe.

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

Asparagi classico

Weisse Spargeln (400 g, 20mm +) mit Mayonnaise oder Sauce hollandaise und San Daniele-Rohschinken

38.-

Filetti di lucioperca con asparagi

Gebratenes Zanderfilet mit Riesencrevetten auf grünem Spargel an einer delikaten Weissweinsauce.

36.-

Penne con asparagi e prosciutto di San Daniele

Penne mit grünen Spargeln und San Daniele-Rohschinken an einer leichten Weissweinsauce.

26.-

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.

39.-

Ravioli d'asparagi

Spargelravioli mit grünen Spargeln, Tomatenstückchen, Pinienkernen und hausgemachtem Pesto.

26.-

Pizza d'asparagi con prosciutto di San Daniele

Eine knusprige Pizza mit weissen und grünen Spargeln, San Daniele-Rohschinken, Tomatensauce, Oregano und Mozzarella.

22.- 26.-

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
1 dl 7.-