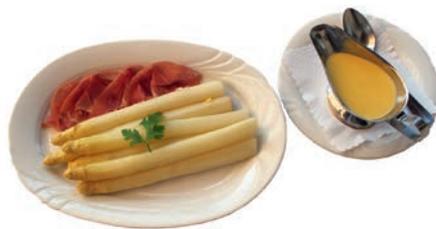


# Le settimane d'asparagi



Weisse Premium-  
Spargeln aus Flaach,  
Schweiz

## Antipasti/Vorspeisen

<b>Zuppa d'asparagi casalinga</b> Fresh asparagus cream soup.	12.–	<b>Antipasto d'asparagi</b> Kleine Portion grüne Spargeln und weisser Spargel mit Schnittlauch-Hollandaise, garniert mit gehacktem Ei.	16.50
--	------	---	-------

## Secondi/Hauptgerichte

<b>Asparagi classico</b> Weisse Spargeln (400 g, 20mm +) mit Mayonnaise oder Sauce hollandaise und San Daniele-Rohschinken	37.–	<b>Filetti di lucioperca con asparagi</b> Gebratenes Zanderfilet mit Riesencrevetten auf grünem Spargel an einer delikatsten Weissweinsauce.	37.–
<b>Penne con asparagi e prosciutto di San Daniele</b> Penne mit grünen Spargeln und San Daniele-Rohschinken an einer leichten Weissweinsauce.	27.–	<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.	39.–
<b>Ravioli d'asparagi</b> Spargelravioli mit grünen Spargeln, Tomatenstückchen, Pinienkernen und hausgemachtem Pesto.	27.–	<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.	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.–