

# Spargelkarte

## Vorspeisen / starters /

½ Port.

Gebratenes Kaninchenfilet lauwarm angerichtet auf einem Spargel-Linsensalat mit Balsamico - Himbeervinaigrette Roast tepid rabbit fillets served with asparagus lentil salad with balsam – raspberry vinaigrette		Fr. 19.50
Lauwarmer Spargelsalat an einer leichten Baumnußvinaigrette Asparagus salad with walnut vinaigrette		Fr. 15.80
Geräucherter Stör aus Frutigen mit Soja und Sesam mariniertes Spargelsalat auf bunten Salatblättern Smoked sturgeon from Frutigen with soy and sesame marinated asparagus on leaf salad	Fr. 18.80	Fr. 26.50
Spargelravioli mit Bärlauchpesto Asparagus ravioli with wild garlic pesto	Fr. 17.50	Fr. 26.50

## Suppen / soups

Spargelcrèmesuppe „Argenteuil“ Asparagus cream soup	Fr. 9.00	Fr. 13.80
Frische Bärlauchschaumsuppe mit einer Einlage aus Krebsfleisch und Spargelspitzen Fresh wild garlic mousseline soup garnished with freshwater-crayfish meat and asparagus tips	Fr. 9.00	Fr. 13.80

## Aus dem China Wok / China wok

Gebratene Spargeln mit Riesenkrevetten und Reisweinsauce Eine leichte Kreation unserer China-Küche, mit Chinareis Fried asparagus with king prawns on rice wine sauce, China rice		Fr. 34.00
Gebratene Spargeln mit Rindfleisch Szechuan- Art mit Frühlingszwiebeln und getrocknetem Chili, Chinareis Fried asparagus with beef Szechuan, green onions and dried chilli, China rice		Fr. 31.00
Gebratener Spargel mit Rind- Poulet- und Schweinefleisch an milder Ingwer-Austernsauce, Chinareis Fried asparagus with beef, chicken and pork on mild ginger oyster sauce, China rice		Fr. 29.50

## Hauptspeisen / main courses

½ Port.

Spargeln mit Sauce Hollandaise Asparagus with sauce hollandaise	Fr. 18.50	Fr. 26.50
Spargelrisotto „Jean-Marc“ mit Safran und aromatischem Mascarpone Asparagus risotto “Jean Marc” with saffron and aromatic mascarpone		Fr. 26.50
Spargeln „Schuh“ mit Rindsfiletmedaillons an einer aromatischen Rosen-Pfeffersauce serviert mit Wildreis mix Asparagus with beef fillet medallions on aromatic rose pepper sauce served with wild rice mix		Fr. 39.50
Spargelpastetli gefüllt mit einem leichten Spargelragout und Kalbfleischstreifen an Morchelrahmsauce Vol-au-vent with asparagus stew and sliced veal with morel cream sauce		Fr. 38.50
Spargeln „Fantasie“ pochierte Seezungenfilets gefüllt mit Spargeln an leichter Safransauce, serviert mit Chinareis Poached fillets of sole stuffed with asparagus on light saffron sauce, China rice		Fr. 35.50
<b>Portion „Bure Hamme“</b> aus dem Berner Oberland als Beilage Portion of ham farmer's style from Bernese Oberland as side dish		Fr. 10.50
Jamon Pata Negra als Beilage der wohl bekannteste Rohschinken von den halbwilden Schweinen aus Spanien Portion of spanish raw ham „Pata Negra“ as side dish		Fr. 16.50
Portion Salzkartoffeln Portion of boiled potatoes		Fr. 5.00

Liebe Gäste

Solange die Saison der weissen Spargeln noch nicht angebrochen ist,  
werden wir Sie mit grünen Spargeln verwöhnen.

Dear clients,

As long as the season of white asparagus has not started yet  
we will serve green asparagus.

Alle Preise inkl. Mwst.