



Spargel-Event

Nach Hausrezept gebeizter Lachs verfeinert mit Bärlauch-Salz dazu ein
Salat aus Hopfenspargeln und Blüten

Grüner Schweizer Spargel an einer pikanten Apfel-Rosinen-Salsa dazu
hauchdünn aufgeschnittener Serrano Schinken

Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet, dazu kurz sautiertes Meeres-
spargelbeet mit einer Zitronen-Thymiansauce und schwarzes Risotto

Schweizer Kalbshohrücken am Stück gegart mit Kräutern mariniert mit
hausgemachter Sauce Hollondaise, badischer Spargel mit Spargelblüten
und dazu junge Bratkartoffeln mit Rosmarin

oder

Mit Sesam paniertes grüner und weisser Spargel auf Thymian-Limetten-
Risotto und Spargelkraut

Ingwer-Spargel Panna Cotta mit Himbeeren und Orangenmousse garniert
mit Hüppen Rollen

Preis CHF 86.–