

## Season's best

### HEIMISCHER SPARGEL / DOMESTIC ASPARAGUS

---

<b>SPARGEL-CAPPUCCINO</b>	14.50
feine Cremesuppe mit Spargelstäbchen und Milchschaumhaube <i>ASPARAGUS CAPPUCCINO</i> <i>cream soup with asparagus slices and a milk froth topping</i>	
<b>LAUWARMER SPARGELSALAT</b>	19.50/24.50
weisse und grüne Spargeln an leichter Frühlingszwiebel Vinaigrette mit Granatapfelkernen und Tomaten dazu kleines Blattsalatbouquet <i>LUKEWARM ASPARAGUS SALAD</i> <i>white and green asparagus with a light Spring onions vinaigrette</i> <i>pomegranate seeds and tomatoes, small salad bouquet</i>	
<b>SPARGEL PANNA COTTA</b>	23.50
mit Thunfischtatar, schwarzem Sesam und Salatbouquet <i>ASPARAGUS PANNA COTTA</i> <i>with tuna tatar, black sesame seeds and salad bouquet</i>	
<b>SPARGEL RAVIOLI</b>	29.50
an Rahmsauce mit Frühlingszwiebeln und Parmesan-Chips <i>ASPARAGUS RAVIOLI</i> <i>cream sauce with Spring onions and Parmesan chips</i>	
<b>TAGLIATA VOM SCHWEIZER ENTRECOTE</b>	48.50
mit grünen und weissen Spargeln an Sauce Hollandaise Bratkartoffeln <i>TAGLIATA OF SWISS SIRLOIN STEAK</i> <i>green and white asparagus with sauce Hollandaise</i> <i>fried potatoes</i>	
<b>ZÜRICHSEE FELCHENFILETS GRILLIERT</b>	37.50
auf gemischten Spargeln mit Butter-Mandelblättchen und Kartoffelstampf <i>GRILLED LAKE ZURICH WHITEFISH FILLETS</i> <i>with mixed asparagus</i> <i>buttered almond flakes and mashed potatoes</i>	
<b>GEMISCHTER SPARGEL klassisch / MIXED ASPARAGUS classic</b>	
Gemischter Spargel Natur/ <i>mixed asparagus natural</i>	23.50/31.00
mit Sauce Hollandaise / <i>with sauce hollandaise</i>	24.50/32.00
gratiniert mit Käse / <i>gratinated with cheese</i>	25.50/33.00
mit Ei und Butter / <i>with egg and butter</i>	26.00/33.50
mit Landrauchschenken / <i>with smoked ham</i>	Portion 12.00

Fleischherkunft: Tagliata – CH / Charcuterie – CH  
Fischherkunft: Thunfisch - Indoniesen / Felchen - CH