

Weinempfehlungen

Weisswein

Chardonnay Buess 2018
Eigenbau Buess Weinbau, Sissach

1 dl 7.50 / 7,5 dl 52.50

Rotwein

Merlot Neuchâtel 2017
«Domaine de Champréveyres»
Eigenbau Buess Weinbau Weinhandel, Sissach

7.5 dl 52.50

Vorspeisen

Spargelcremesuppe	10.50
Frühlingsalat	14.50
Knackige Blattsalate mit Spargeln, Radieschen und Kresse an Himbeer-Balsamico Dressing	Als Hauptgericht 19.50

Hauptgerichte

Spargelgratin Mailänder Art mit Schinken	29.50
Gebratene Pouletbrust Surprême an Kressebutter, gemischte Spargeln und Sauce Hollandaise	33.50
Grillierte Lachstranche auf Limettensauce dazu gemischte Spargel und Sauce Hollandaise	35.50
Entrecôte vom „Swiss Quality Beef“, tranchiert mit Pfeffersauce, gemischte Spargeln und Sauce Hollandaise	47.50
Portion weiße Spargeln mit Sauce Hollandaise	26.50
Portion grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise Beilage nach Wahl: Salzkartoffeln, Reis oder Pommes frites	22.50
Dazu empfehlen wir: Portion Original Bündner Rohschinken	12.50
Tagliatelle mit Spargeln Cherry-Tomaten, Knoblauch und Olivenöl	22.50
Sämiger Weissweinrisotto mit Spargeln und Champignons	25.50

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.*