



SPARGELSALAT

MIT CHERRYTOMATEN, SCHNITTLAUCH, ERDBEEREN AN FEINER BALSAMICO-
ESSIGCREMÉ

CREMIGER SPARGELRISOTTO

MIT SAUCE HOLLONDAÏSE UND FRISCHEN BEEREN

SEETEUFEL IM SPECKMANTEL

AN SAFRANSAUCE MIT FRISCHEM SPARGEL UND BRATKARTOFFELN

FRÜHLINGSTIRAMISU

HAUSGEMACHTES PISTAZIENTIRAMISU MIT ERDBEERENCOULIS UND FRISCHEN
BEEREN

CHF 80

MENU II

SPARGELSALAT

MIT CHERRYTOMATEN, SCHNITTLAUCH, ERDBEEREN AN FEINER BALSAMICO-
ESSIGCREMÉ

BASILIKUM-RAVIOLI

GEFÜLLT MIT BURRATA UND LIMONE AN CACIA E PEPE CREMÉ

KALBSRAKS

ZARTE KALBSRAKS AN KRÄUTERKRUSTE MIT FRISCHEM SPARGEL UND
BRATKARTOFFELN

FRÜHLINGSTIRAMISU

HAUSGEMACHTES PISTAZIENTIRAMISU MIT ERDBEERENCOULIS UND FRISCHEN
BEEREN

CHF 90