

**Entrées | Vorspeisen | starters**

---

**Soupe crémeuse à l'ail d'ours | 14**

**avec une coquille Saint-Jacques | +5**

Bärlauch-Cremesuppe | mit einer Jakobsmuschel

Wild garlic cream soup | with a scallop

**Mousse d'asperges blanches, jambon fumé à l'ancienne, jeunes pousses d'épinards, vinaigrette à la ciboulette | 26**

Mousses vom weissen Spargel, Landrauchschinken, junger Blattspinat, Schnittlauchvinaigrette

White asparagus mousse, smoked country-style ham, baby spinach, chive vinaigrette

**Tarte tatin aux asperges badoises, salade d'artichauts, pistaches | 25**

Tarte Tatin von Badischem Spargel, Artischockensalat, Pistazien

Baden asparagus tarte tatin, artichoke salad, pistachios

**Principaux | Hauptspeisen | mains**

---

**Filet de sandre, huile à l'ail d'ours, risotto aux asperges badoises et au citron vert, radis | 56**

Zanderfilet, Bärlauchöl, Spargel-Limetten-Risotto, Radieschen

Pikeperch fillet, wild garlic oil, Baden asparagus and lime risotto, radishes

**Araignée de veau, sauce verte, frittata aux patates douces, légumes de printemps | 54**

Kalbs-Spidersteak, grüne Sauce, Süsskartoffel-Frittata, Frühlingsgemüse

Veal spider steak, green sauce, sweet potato frittata, spring vegetables

**Tagliatelle au safran, sauce à la crème aux morilles, asperges badoises, tomates en grappe confites | 36**

Safran-Tagliatelle, Morchelrahmsauce, Badischer Spargel, konfierte Datteltomaten

Saffron tagliatelle, morel cream sauce, Baden asparagus, vine tomatoes

**Dessert | süsse Verführung | sweet temptation**

---

**Petit gâteau de riz au lait et rhubarbe, sorbet aus fleurs de sureau | 16**

Milchreis-Törtchen mit Rhabarber, Holunderblütensorbet

Rice pudding tarte with rhubarb, elderflower sorbet

**Vin blanc | Weisswein | white wine**

---

**Moriz Pinot Bianco DOC - 2024**

Kellerei Tramin, Alto Adige, Italia | 100% Pinot Bianco

1 dl 12 | 7.5dl 74

Der Badische Spargel kommt aus der weltberühmten «Spargelstrasse Baden-Württemberg» direkt nach Zürich in unsere Küche. Er wird täglich durch unseren Partner Caspar Ruetz von der Firma Saisonal GmbH geliefert.

Fisch & Fleisch: CH | Preise in CHF inkl. MwSt. | Gerne gibt unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.