

**Entrées | Vorspeisen | starters**

---

**Soupe aux herbes et asperges grillées | 14**

Kräuterschaumsuppe mit geröstetem Spargel

Herb foam soup with roasted asparagus

**Salade de printemps aux asperges, artichauts, radis, oignons de printemps, noisettes et vinaigrette au parmesan | 22**

Frühlingsalat mit Spargeln, Artischocken, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Haselnüssen und Parmesandressing

Spring salad with asparagus, artichokes, radishes, spring onions, hazelnuts and parmesan dressing

**Crevettes géantes sur une salade de boulgour au persil, tomates, asperges vertes et amandes | 26**

Riesenkrevetten auf Bulgursalat mit Petersilie, Tomaten, grünem Spargel und Mandeln

King prawns on bulgur salad with parsley, tomatoes, green asparagus and almonds

**Principaux | Hauptspeisen | mains**

---

**Escalope de veau à la crème de morilles, pommes de terre nouvelles aux graines, légumes de printemps | 56**

Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce, neue Kartoffeln mit Kernen, Frühlingsgemüse

Veal escalope with morel cream sauce, new potatoes with seeds, spring vegetables

**Filet de truite, beurre de citron, risotto au mascarpone, asperges, oignons de printemps | 44**

Forellenfilet mit Zitronenbutter, Mascarpone-Risotto mit Spargel und Frühlingszwiebeln

Trout fillet with lemon butter, mascarpone risotto with asparagus and spring onions

**Fettuccine à l'ail des ours au ragoût de tomates et d'asperges, boule de Belp | 29**

Bärlauch-Fettuccine mit Tomaten-Spargelragout und Belper Knolle

Wild garlic fettuccine with tomato and asparagus ragout and Belper tuber

**Dessert | süsse Verführung | sweet temptation**

---

**Strudel de rhubarbe à la mousse de yaourt au safran | 14.5**

Rhabarberstrudel mit Safran-Joghurtmousse

Rhubarb strudel with saffron yoghurt mousse

**Vin blanc | Weisswein | white wine**

---

**Le G de Château Guiraud 2022, Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)**

Sauvignon Blanc, Sémillon | Château Guiraud, Bordeaux

Ein trockener Weisswein, der aus vollreif geernteten Trauben hergestellt wird. Er reift für ca. neun Monate in den Eichenfässern, aus denen der Grand Cru des Vorjahres stammt, zeigt Ausdrucksreichtum sowie eine durchsetzungsfähige Persönlichkeit. Die Mischung aus Sauvignon und Semillon macht ihn zu einem bemerkenswerten Wein, dessen Potenzial den Gaumen von Weinliebhabenden und eingefleischten Weinkennenden gleichermaßen herausfordern wird.

10cl | 9.5

75cl | 65

Riesenkrevetten: VTN | Kalb, Forelle: CH | Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. Gerne gibt unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.