

# Saisonale-Gerichte

## Antipasti/Vorspeisen

### Frühlingsalat

Blattsalat mit Spargeln, Radieschen, Nüsse, Kernen und Frühlingszwiebeln  
mariniert mit einer Bärlauch- Dressing

**16.50**

### Spargel-Cremesuppe

mit Spargelstückchen und gerösteten Brot-Croûtons

**14.50**

### Carpaccio primavera

Dünn geschnittenes Rindscarpaccio vom Weiderind roh mit Olivenöl,  
Himbeeren-Balsamico, grüne Spargelspitze, Parmesan, Rucola und Blue-Beeren

**25.50**

## Secondi/Hauptgänge

### Spargelrisotto

mit grünen und weissen Spargeln

**28.50**

### Spaghetti con astice

Hausgemachte Spaghetti mit einem halben Hummer,  
geschwenkt an einer leichten Hummersauce mit Cherry-Tomaten,  
Knoblauch, Weisswein und Kräuter

**39.50**

### Kalbs Ossobuco

in Rotwein geschmort, dazu cremige Kräuterpolenta und Gemüse Garnitur

**43.00**

### Hausgemachte Kartoffel - Gnocchi

in Butter geschwenkt mit grünen und  
weissen Spargeln, getrocknete Tomaten und Pistazien

**29.50**

### Hausgemachte gefüllte Spargel Pasta

an einer cremigen Parmesan-Rahmsauce,  
ausgarniert mit gerösteten Baumüssen

**35.00**