

Seeländer Spargelkarte



Spargel-Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Morcheln

Fr. 13.50

weisser und grüner Spargel
auf Blattsalatbouquet mit Tomatenvinaigrette

Fr. 16.00

Spargel-Hauptgänge

Spargelrisotto mit Bärlauch und Nüssen

Fr. 32.00

Portion weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (300g)

Fr. 32.00

Portion weisse Spargeln, (300g) Sauce Hollandaise mit Seeländer «Buurehamme»

Fr. 38.00

grüne Spargeln mit geräuchertem Lachs, Tomatenvinaigrette

Fr. 38.50

Schweizer Saiblingsfilet mit weissen Spargeln, Bärlauchsauce und Salzkartoffeln

Fr. 44.00

Entenbrust auf Süsskartoffelpüree mit zweierlei Spargeln

Fr. 45.00



Preise inkl. 8.1% MwSt. / Entenbrust: Frankreich / Schweizer Spargeln

Cartes des asperges

Menu de printemps

Soupe crémeuse d'asperges aux morilles

Asperges blanches et vertes
sur un bouquet de salade avec vinaigrette aux tomates

Filet d'omble chevalier suisse, avec asperges blanches,
sauce à l'ail des ours et pommes de terre salées

Fr. 68.00

Entrées

Soupe crémeuse d'asperges aux morilles

Fr. 13.50

Asperges blanches et vertes
sur un bouquet de salade avec vinaigrette aux tomates

Fr. 16.00

Plats principaux

Risotto aux asperges à l'ail des ours et noix

Fr. 32.00

Portion d'asperges blanches 300g avec sauce hollandaise et pommes de terre salées

Fr. 32.00

Portion d'asperges blanches 300g avec jambon de pays du Seeland, sauce hollandaise

Fr. 38.00

Asperges vertes avec saumon fumé et vinaigrette aux tomates

Fr. 38.50

Filet d'omble chevalier suisse, avec asperges blanches, sauce à l'ail des ours
et pommes de terre salées

Fr. 44.00

Poitrine de canard sur purée de patates douces
avec deux sortes d'asperges

Fr. 45.00

