

# Asparagus menu

## *carte des asperges*

<b>Starters / Entrées</b>	Tartare of home-marinated char from Römerswil, Lucerne with asparagus and rhubarb salad and wild garlic crisp <i>Tartare d'omble de Römerswil, Lucerne, mariné à la maison avec salade d'asperges et de rhubarbe et croustillant d'ail sauvage</i>		24.00
<b>Soups / Soupes</b>	Asparagus cream soup with herb oil and croutons <i>Soupe de crème d'asperges à l'huile d'herbes et aux croûtons</i>	(3)	14.50
<b>Main course / Plat principal</b>	White and green asparagus with sauce hollandaise served with young potatoes and purslane <i>Asperges blanches et vertes à la sauce hollandaise accompagnées de jeunes pommes de terre et de pourpier</i>	(2,3)	small portion 220g 28.00 main course 330g 36.00
	White and green asparagus (220g) with sauce hollandaise served with young potatoes and purslane <i>Asperges blanches et vertes (220g) à la sauce hollandaise accompagnées de jeunes pommes de terre et de pourpier</i>		
	served with <i>servis avec</i>		
	... a local veal paillard <i>... au paillard de veau local</i>		49.00

... a veal Cordon Bleu ... <i>un Cordon Bleu de veau</i>		53.00
... a fried pike-perch ... <i>un sandre frit</i>		45.50
... local cured ham (60g) ... <i>jambon cru (60g)</i>		38.00

## Desserts / Desserts

Strawberry iced mille feuille with white chocolate foam, 'tipsy' berries and meringues <i>Mille Feuille aux fraises glacées avec mousse au chocolat blanc, baies « enivrées » et meringues</i>	(3)	16.00
«Coupe Romanoff»	(2,3)	small portion <i>petite portion</i> 11.50 normal portion <i>portion normale</i> 14.50



(1) lactosefree  
*sans lactose*



(2) glutenfree  
*sans gluten*



(3) vegetarian  
*végétarien*



(4) vegan

All prices are in CHF and include VAT.  
*Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.*