

Frühlingsmenu

Zum Apéritiv

Gin Tonic « Bosco»	10.50
Feiner Gin mit Beeren	
Erdbeerbowle mit Prosecco	10.50

Feine Vorspeise

Bunter Frühlingsalat an Kerbeldressing	10.50 / mit Lachs 16.--
mit Spargelspitzen, Cherrytomaten und Radiesli	

Hauptgang 25.--/ mit Lachs 28.50

Leichte Suppe

Luftige Spargelcrème mit Spargelwürfeli und Kräutercroutons	10.50
--	--------------

Weisse Donauspargeln

Weisse Spargeln mit Orangen- Hollandaise	32.--
Serviert mit neuen Kartoffeln	
Beilage Rohschinken / oder Buureschinken	7.50

Zartes Lammfilet

Zartes Lammrückenfilet	36.50
auf grilliertem Spargel mit neuen Kartoffeln	

Hausgemachte Desserts

Weisses Schoggimousse mit Tonkabohne	11.50
marinierte Erdbeeren	
Coupe Romanoff	11.--
Erdbeeren mit Vanilleglacé	

Kreuz- Glacé- hausgemacht

Lavendel-Sauerrahmglace	1 Kugel mit Rahm	5.70
--------------------------------	------------------	-------------