



---

## PRINTEMPS

---

Déjà, la force subtile et irrésistible de la nature qui se réveille se fait sentir.

Les dons magnifiques que la nature nous offre, composés des asperges, des morilles, d'ail d'ours, des fraises et des rhubarbes sont des signes infaillibles annonçant le printemps.

En véritable hôte, laissez-vous emporter par les moments agréables que nous nous réjouissons de vous faire passer avec des mets dont la soigneuse préparation ménage toute la finesse et la qualité.

Nous vous souhaitons un bon appétit et nous réjouissons de votre présence.

---

## SOUPE

---

	Entrée	Plat principal
⚙ <b>Crème d'asperges fraîche</b> (végétarienne) Avec des asperges, du crème aigre et un grissini à l'ail d'ours	9.—	12.—

---

## ENTREES ET SALADES

---

	Entrée	Plat principal
⚙ <b>Salade d'asperges</b> (végétarienne) Salade de roquette dans un anneau feuilletée avec des pignons, asperges et des fraises fraîche servi avec une vinaigrette au miel et basilic Le plat principal est complétée avec des salades de légumes divers	10.50	24.—
<b>Création printemps</b> Crevette géante sautée accompagné de salade exotique d'avocat et mangue, avec vinaigrette aux fruits de la passion Le plat principal est complétée avec des salades de légumes divers	12.50	28.—
<b>Salade printanière</b> Jambon cru „San Daniele“ coupé tres fin avec salades bariolé oeuf, tomates cerise et avec un assaisonnement a l'ail d'ours Le plat principal est complétée avec des salades de légumes divers	11.50	26.—

---

⚙ Nous servons ces plats toute la journée.

Le prix est comprenant 8 % VAT.



---

## PLATS PRINCIPAUX

---

### **Asperges «Fitness»**

Poitrine de poulet frit sur des asperges  
servi avec une sauce à la crème au morilles et whisky  
avec des „spätzli“ à l’ail d’ours fait maison et légumes de printemps 26.50

### **Asperges «Schlemmer»**

Filets de sandre frit servi avec des asperges fraîches, sauce hollandaise  
à l’ail d’ours, pommes de terre nouvelles sautées et légumes de saison 29.50

### **Asperges «Gourmet»**

Entrecôte du boeuf d’Appenzell servi avec  
des asperges vertes et blanches, un peu de sauce hollandaise,  
pommes de terre nouvelle et légumes de printemps exquise 36.50

### **Portion d’asperges**

– Avec sauce hollandaise 23.—  
– Avec des pommes de terres nouvelle, un oeuf au plat et sauce hollandaise 26.—  
– Garniture supplémentaire: jambon cuit ou jambon cru „San Daniele“ + 8.50



---

## DESSERTS

---

### **Gateau au chocolat tiède**

Servi avec des fraises mariné et de la glace au crème aigre fait maison

10.50

### **Tiramisu aux fraises**

Des fraises, mousse au mascarpone et crème  
et garni avec des fraises fraîches

10.50

### **Cheesecake fait maison**

Avec du compote au rhubarbe et avec une mousse au café légère

10.50

### **Coupe Romanoff**

Glace à la vanille fait maison, fraises fraîches et crème chantilly

10.50

### **Fraises nature (non sucrées)**

Avec crème chantilly ou crème fraîche

9.50

---

## LE PRINTEMPS EN PLEINE FORME

---

### **„Italian Gipsy“ – simplement rafraîchissante!**

avec Aperol, Prosecco et du jus d'orange

8.50

### **Prosecco de printemps**

vin blanc pétillant avec du sirop au framboise

Verre

8.—

### **Fizz a le sureau**

du couvent „Leiden Christi“ à Jakobsbad

2,5 dl

4.50

### **Jus de fruits et de légumes frais**

Fraise - Carottes

Fraise - Orange

Carottes - Orange

2 dl

7.50