



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
☼ Crème d'asperges fraîches (végétarienne) Avec des asperges, de la crème aigre et une tige au pâte feuilletée avec du chili et safran	9.—	12.—

ENTREES ET SALADES

	Entrée	Plat principal
☼ Salade d'asperges (végétarienne) Laitue d'hiver dans une banneau à la pâte de rouleau de printemps avec des pignons, asperges et des fraises fraîches servi avec une sauce à l'ail d'ours Le plat principal est complétée avec des salades de légumes divers	10.50	24.—
Création printemps Wrap farci avec du saumon fumée et salades, mangue et sésame avec une sauce au miel et de la citronnelle Le plat principal est complétée avec des salades de légumes divers	12.50	28.—
Salade printanière Jambon cru „Serrano“ coupé très fin avec roquette oeuf, tomates cerise et servi avec une sauce „Flick-Flauder“ Le plat principal est complétée avec des salades de légumes divers	12.50	28.—



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»

Filet 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»

Filets de porc servi avec des asperges vertes et blanches,
un peu de sauce hollandaise, pommes de terre nouvelle sautées
et légumes de printemps exquise 32.50

Lasagne aux asperges légère

à l’arome du citron vert et de la sauce béchamel 25.50

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 „Serrano“ + 8.50



DESSERTS

Gratin au rhubarbe

Compote au rhubarbe et des miettes de Amaretti, gratinée avec une mousse au vin blanc servi avec une boule de glace à la vanille

11.50

Tiramisu aux fraises

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

11.50

Gâteau au café

avec une crème au beurre, des fraises fraîches et de la crème aigre

11.50

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 „Mojito-Mint“

Verre

9.—

Fizz avec du sureau

du couvent „Leiden Christi“ à Jakobsbad

2,5 dl

4.50

Jus de fruits et de légumes frais

Fraise - Carotte

Fraise - Orange

Carotte - Orange

2,0 dl

7.50