

## VORSPEISEN

HORS D'OEUVRES

CHF

**MARINERTER GRÜNSPARGEL  
MIT ROHSCHINKEN**

14.50

ASPERGES VERTES EN MARINADE AVEC JAMBON CRU

**RAUHLACHS IM BLÄTTERTEIGKISSEN  
MIT MEERRETTICHSCHAUM UND SALAT GARNIERT**

16.50

SAUMON FUMÉ SUR FEUILLETÉ AVEC MOUSSE AU RAIFORT ET SALADE

**ICEBERGSALAT "CESAR"  
MIT FEINEM ROQUEFORTKÄSE UND BROTCROUTONS**

12.50

LA SALADE "CESAR"

AVEC ROQUEFORT ET CROÛTONS

**SPARGELSALAT  
MIT WARMEN RIESENKREVETTEN "KARIBISCH"**

15.50

LA SALADE D'ASPERGES TIEDES AVEC CREVETTES GÉANTES AUX EPICES DES CARAÏBES

**GRÜNER SAISONSALAT**

8.50

SALADE VERTE DE SAISON

**GEMISCHTER SAISONSALAT**

10.00

SALADE MELÉE

## SUPPEN / POTAGE

	CHF
<b>SCHWYZER KABISSUPPE SERVIERT MIT REIBKÄSE</b> SOUPE AU CHOUX À LA SCHWYZOISE SERVIE AVEC FROMAGE RAPÉ	10.00
<b>KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT SHERRY</b> OXTAIL CLAIRE AU SHERRY	12.00
<b>TOMATENCREMESUPPE MIT GIN</b> CRÈME DE TOMATES AU GIN	11.00
<b>SPARGELCREMSUPPE MIT RAHMHAUBE</b> CREME D'ASPERGES FRAICHES	10.00

## FLEISCHLOSE GERICHTE

PLATS SANS VIANDE

	CHF
<b>GEMÜSETELLER MIT PANIERTEM CAMEMBERT</b> ASSIETTE DE LEGUMES AVEC CAMEMBERT PANÉ	21.50
<b>RISOTTO MIT WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL</b> RISOTTO AVEC ASPERGES BLANCHES ET VERTES	22.00
<b>SPARGEL-GEMÜSERAGOUT AN KERBELRAHMSAUCE</b> IM REISRING LE RAGOUT D'ASPERGES ET LEGUMES À LA CRÈME DE CERFEUIL AVEC RIZ CRÈOLE	23.00
<b>SPARGELRAVIOLI AN KERBELRAHMSAUCE</b>	24.00
RAVIOLI AUX ASPERGES À LA CRÈME DE CERFEUIL	19.00

kl.Hunger/petite portion

## FISCH- UND KRUSTENTIERGERICHTE

CHF

POISSONS ET CRUSTACÉES

<b>BÄRENKREBSSCHWÄNZE AUF GEMÜSEJULIENNE</b>		<b>42.00</b>
AN PERNODSAUCE MIT REIS UND BLATTSPINAT	kl.Hunger/petite portion	<b>36.00</b>
<b>CIGALE DE MER SUR JULIENNE DE LEGUMES</b>		
SAUCE AU PERNOD, RIZ CRÈOLE ET ÉPINARDS EN BRANCHES		

<b>STEINBUTTFILET IM EI-SESAMMANTEL AN BÄRLAUCHSAUCE</b>		<b>31.00</b>
MIT WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL, TROCKENREIS		
LE FILET DE TURBOT PANÉ AU SESAM AVEC UNE SAUCE À L'AIL SAUVAGE		
ACCOMPAGNÉ D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES, RIZ CREOLE		

<b>LACHSRAGOUT MIT GRÜNEM SPARGEL</b>		<b>32.00</b>
AUF NOILLY-PRAT-SAUCE		
SALZKARTOFFELN		
LE RAGOUT DE SAUMON AVEC ASPERGES VERTES À LA SAUCE DE NOILLY-PRAT		
POMMES NATURES		

**immer ab Mittwoch... fangfrischer SOLE**

<b>Ganzer Sole in Butter Gebraten</b>		<b>55.00</b>
mit Salzkartoffeln und sauce Hollandaise		
SOLE ENTIÈRE POELÉE, AVEC POMMES VAPEUR ET SAUCE HOLLANDAISE		

## SPARGEL HAUPTGERICHTE

CHF

PLATS DE RESISTANCE

<p><b>RINDS UND KALBSFILET "TÊTE À TÊTE"</b></p> <p>MIT WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL</p> <p>NEUE BRATKARTOFFELN</p> <p><b>LES FILETS DE BOEUF ET DE VEAU "TÊTE À TÊTE"</b></p> <p>GARNIS AVEC ASPERGES FRAÎCHES BLANCHES ET VERTES, POMMES NOUVELLES</p>	<p><b>47.00</b></p>
<p><b>KALBSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER</b></p> <p>MIT WEISS UND GRÜNSPARGEL</p> <p>IM REISRING SERVIERT</p> <p>STEAK DE VEAU AU BEURRE AUX HERBES AVEC ASPERGES BLANCHES ET VERTES</p> <p>SERVI DANS UNE COURONNE DE RIZ CRÈOLE</p>	<p><b>45.00</b></p>
<p><b>NUDELN MIT GRÜNEM SPARGEL UND POULETFLEISCH</b></p> <p>AN KERBELRAHMSAUCE</p> <p>PLAT DE NOUILLES AVEC ASPERGES VERTES ET VIANDE DE POULET</p> <p>AVEC UNE SAUCE AU CERFEUIL</p>	<p><b>25.00</b></p>
<p><b>FRISCHE SPARGELN</b></p> <p>SAUCE HOLLANDAISE, MAYONNAISE UND VINAIGRETTE</p> <p>ASPERGES FRAICHES</p>	<p><b>39.00</b></p>
<p><b>PARMA- UND GEKOCHTER SCHINKEN DAZU</b></p> <p>AVEC JAMBON CUIT ET DE PARME</p>	<p><b>12.00</b></p>
<p><b>RAUHLACHSTELLER</b></p> <p>AVEC SAUMON FUMÉE</p>	<p><b>14.00</b></p>
<p>kl. Hunger/petite portion</p>	<p><b>29.00</b></p>

## EVERGREENS

CHF

<p><b>KALBSLEBERLI MIT KRÄUTERN VERFEINERT</b>          MIT KNUSPRIGER RÖSTI          EMINCÉ DE FOIE DE VEAU AUX FINES HERBES AVEC RÖSTI</p>	<p>33.00</p>
<p><b>FILET VOM IBERISCHEN "PATA-NEGRA" SCHWEIN</b>          AUF OLIVEN-KNOBLAUCHJUS MIT BRATKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE          FILET DE PORC IBÉRIQUE "PATA-NEGRA"          SUR UN JUS D'OLIVES ET AIL AVEC POMMES RÔTIES ET LEGUMES DE SAISON</p>	<p>39.00</p>
<p><b>GESCHNETZELTES KALBFLEISCH</b> MIT PILZEN, AN EINER FEINEN          RAHMSAUCE UND KNUSPRIGER RÖSTI          EMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME AVEC RÖSTI</p>	<p>37.00</p>
<p><b>VIELGELIEBTE KALBSPICCATA</b> MIT RISOTTO          PICCATA DE VEAU MILANAISE AVEC RISOTTO</p>	<p>37.00          kl.Hunger/petite portion 30.00</p>
<p><b>CORDON-BLEU</b> MIT POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE          ESCALOPE DE VEAU "CORDON BLEU", POMMES FRITES ET LEGUMES</p>	<p>42.00 *</p>
<p><b>ARGENTINISCHES NATURABEEF RINDSFILET "LAS LILAS"</b>          MIT RASSIGER STEAKSAUCE SEPARAT SERVIERT          DAUPHINEKARTOFFELN UND GEMÜSEGARITURE          FILET DE BOEUF "LAS LILAS" NATURABEEF D'ARGENTINE          AVEC UNE SAUCE PICANTE, SERVIE SÉPAREMENT,          POMMES DAUPHINES ET GARNITURE DE LEGUMES</p>	<p>51.00 *</p>
<p><b>ARGENTINISCHES NATURABEEF ENTRECÔTE "LAS LILAS"</b>          MIT KRÄUTERBUTTER GRATINIERT, POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITURE          ENTRECÔTE "LAS LILAS" NATURABEEF D'ARGENTINE          GRATINÉE AVEC BEURRE AUX HERBES,          POMMES FRITES ET GARNITURE DE LEGUMES</p>	<p>45.00 *</p>
<p><b>CHÂTEAUBRIAND MIT SAUCE BEARNAISE</b>          REICH GARNIERT, POMMES FRITES</p>	<p>59.00          ab 2 Personen p.Pers.</p>

\* AUCH ALS "FITNESS-TELLER" MIT SALAT, MELONE UND KRÄUTERBUTTER ERHÄLTlich

\* CES METS PEUVENT AUSSI ÊTRE CHOISIS COMME "ASSIETTE-FITNESS" AVEC DES SALADES

\* AUCH ALS "FITNESS-TELLER" MIT SALAT, MELONE UND KRÄUTERBUTTER ERHÄLTlich

\* CES METS PEUVENT AUSSI ÊTRE CHOISIS COMME "ASSIETTE-FITNESS" AVEC DES SALADES