

Duo von grüner und weisser Spargelcreme		12.00
<i>Duo de crème d'asperges vertes et blanches</i>		
<i>Duo of green and white asparagus cream</i>		
Weisser und grüner Spargel	400g	34.00
mit Sauce Hollandaise	300g	26.00
wahlweise mit Kalbscoppa (20 g)		+4.50
<i>Aspeges blanches et vertes à la sauce hollandaise</i>		
<i>supplement coppa de veau +Sfr. 4.50</i>		
<i>White and green asparagus with hollandaise sauce</i>		
<i>surcharge veal coppa +Sfr. 4.50</i>		
Wildreisrisotto mit Spargeln		27.00/32.00
<i>Risotto de riz sauvage aux asperges</i>		
<i>Wild rice risotto with asparagus</i>		
Spargel Pinsa		21.00/27.00
Weisser und grüner Spargel, Schnittlauch		
und Käsesauce		
<i>Asperges blanches et vertes, ciboulette, sauce au fromage</i>		
<i>White and green asparagus, chives and cheese sauce</i>		
Kalbsschulterbraten aus dem Saanenland		44.00
mit leichter Knoblauchsauce, Spargeln und Polenta		
<i>Rôti d'épaule de veau du Saanenland</i>		
<i>avec sauce légère à l'ail, asperges et polenta</i>		
<i>Roasted veal shoulder from Saanenland</i>		
<i>with light garlic sauce, asparagus and polenta</i>		
Schweinsfilet-Medaillons mit Spargeln,		41.00
Safrantagliolini und Dill- Rahmsauce		
<i>Médailles de filet de porc aux asperges,</i>		
<i>Tagliolini au safran et sauce à la crème à l'aneth</i>		
<i>Pork tenderloin medallions with asparagus,</i>		
<i>saffron tagliolini and dill cream sauce</i>		