

# Unsere Empfehlung

## Flaacher Spargel

<b>Spargel-Cappuccino</b> mit Schinchenchips	12.00
<b>Weisser &amp; grüner Spargel-Salat</b> auf knuspriger Rösti und Eiersalat	18.00
<b>Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise</b> und Salzkartoffeln	24.00/29.00
<b>Tagliolini neri al Salmone</b> schwarze Tagliolini mit weissen Spargeln und gebratenen Lachsfiletwürfeln	39.00
<b>Spargel Cordon Bleu</b> panierte weisse Spargeln mit Schinken und Käse, serviert mit Tartarsauce und Pommes Frites	34.00
<b>Scaloppine mit Spargeln</b> gebratene Kalbsschnitzel auf Spargelragout mit Nudeln	42.00
<b>Spargel-Pizza</b> mit Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Spiegelei	24.00
hausgemachte <b>Erdbeer-Pavlova</b>	12.00

## Wein-Empfehlung

<b>Zürcher Riesling-Silvaner 2022</b> <b>Harry Kindhauser</b>	8.00/54.00
--	------------

Eleganter und erfrischender Weisswein mit feinen Aromen von exotischen Früchten, Zitrus und frischen Blüten. Am Gaumen harmonisch, saftig und wunderbar ausgewogen mit angenehmer Mineralität und schönem Trinkfluss.

<b>Lo Zoccolaio Barbera d'Alba Superiore 2020</b>	8.50/55.00
---	------------

Ein frischer, eleganter Rotwein mit lebendiger Säure und weichen Tanninen. Die fruchtigen Aromen von roten Beeren und die feine Würze machen ihn zu einer ausgewogenen Begleitung, die den Spargel nicht überdeckt, sondern angenehm ergänzt.

**Fleisch aus: Uruguay Fisch aus: Norwegen**