

# Spargeln

## Vorspeisen

### Zuppa di asparagi

Frühlings-Spargelcrèmesuppe  
*Spring-asparagus cream soup*  
**14.50**

### Insalata asparagi

Lauwarmer Salat von weissen und grünen Spargeln auf einem Rucolabett, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, garniert mit Granatapfelkernen  
*Warm salad of white and green asparagus on a rocket, marinated with balsamic vinegar and olive oil, topped with pomegranate seeds*  
**17.50**

## Hauptspeisen

### Trancio di salmone asparagi

Gebratenes Lachsfilet (Zucht Norwegen) an einer Spargel-Safransauce serviert mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Gemüse  
*Sautéed salmon fillet served with an asparagus-saffron sauce with roasted spring potatoes and vegetables*  
**38.50**

### Scaloppine asparagi

Gebratene Kalbschnitzel mit in Butter gebratenen Spargelstücken und frischen Kräutern, serviert mit Tagliatelle  
*Sautéed veal escalope with pieces of asparagus sautéed in butter and fresh herbs, served with tagliatelle*  
**44.50**

### Ravioli asparagi

Ravioli mit Spargel- und Ricottafüllung an einer Philadelphia-Rahmsauce  
*Ravioli filled with asparagus and ricotta with Philadelphia cream sauce*  
**27.50**

### Tagliatelle gamberoni e asparagi

Tagliatelle mit gebratenen Riesenkrevetten, frischen Spargelstücken, Cherrytomaten und Kräutern  
*Tagliatelle with sautéed king prawns, pieces of fresh asparagus, cherry tomatoes and herbs*  
**32.50**

### Risotto gamberoni e asparagi

Weissweinsrisotto mit gebratenen Riesenkrevetten, Spargeln und Cherrytomaten  
*White wine risotto with grilled king prawns, asparagus and cherry tomatoes*  
**32.50**

