



Unsere Frühlings-Ratschläge



Allergene

Vorspeisen

Fr.

- 119 **Kartoffel-Spargelcrèmesuppe** 14.-
Frische Kartoffel-Spargelcrèmesuppe, garniert mit Vallemaggia-Brotwürfeln und Spargelspitzen
- 11317 **«Bruschette» mit gratinierten Spargeln** drei Stk. 14.-
Vallemaggia-Brot - frische Spargeln - Grana Padano DOP sechs Stk. 24.-
- 11318 **Spargel Salat "Mimosa"** 18.50
*Nüssli Salat mit gemischten Frühlingsalatblätter - frische Spargeln (gemäss Ankunft)
Blumensprossen - gekochter Bio-Ei, geröstete, gemischte bio Körner - Vallemaggia-Brotwürfeln - Sauce nach Wahl*

Risotto, Vegi und Teigwaren Gerichte

- 112131719112 **Risotto mit frischen Spargeln und Gorgonzola DOP** kleine Portion 25.-
*Risotto "Acquerello" - frische Spargeln (gemäss Ankunft)
Cremiger Gorgonzola DOP - Grana Padano - Bröslmel aus bio Eigelb* 29.-
- 317 **Im Ofen gratinierten Spargeln** kleine Portion 23.-
Frische Spargeln (gemäss Ankunft) - Tessiner Alpenbutter aus Grossalp (Bosco Gurin) - Grana Padano DOP gerieben 27.-
- 317 *mit einem Bio-Spiegelei (+3.-)*
- 12 *mit frischem schwarzem Edeltrüffel aus Norcia (+ 7 / g)*
- 12 *mit Tessiner Pioradoro-Rohschinken (+ 6.-)*

Der Bärlauch aus Someo

- 1131718 **"Tagliolini" an Bärlauchpesto aus der Maggiatal** kleine Portion 21.-
Frische, schmale Bandnudeln - wilder Bärlauch-Pesto aus den Someo-Wälder 25.-
Bio-Olivenöl Extra Vergine - gerösteten Pinienkernen

Hauptgerichte

- 11618191 **Hausgemachter «Bio-Kichererbsen-Seitan» mit Spargeln** 31.-
- 11112113 *Bio-Kichererbsen Seitan - Cognac-Thymian Sauce - frische Tagesgemüse
frische Spargeln (gemäss Ankunft)*

Cordon Bleu des Monats

klein / gross

~230 g / ~430 g

- 11317 **Cordon-Bleu mit Pioradoro Rohschinken und Gorgonzola DOP, garniert mit Spargelspitzen** 41.- / 47.-
*100 g~ / 160 g~ Kalbsfleisch (CH)
Tessiner Rohschinken Pioradoro - cremiger Gorgonzola DOP- Spargelspitzen
Separat servierte Garnituren: Zitrone - Baby-Kartoffeln - Cocktailsauce*