

# LA SAISON

## POTAGE AUX ASPERGES

Crémige Spargelsuppe und ihre Einlage

17

## SALADE AUX ASPERGES BLANCHES ET VERTES, GARNI AU JAMBON CRU

Lauwarmer Spargelsalat mit Rohschinken garniert

24

## BOUQUET D'ASPERGES BLANCHES FRAÎCHES, SAUCE HOLLANDAISE MAISON ET POMMES DE TERRE NOUVELLES

Weisse Spargeln (Wochenmarkt, Luzern) im Sud gegart, hausgemachte Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln

Entrée 24

Portion 37

## « ŒUFS BÉNÉDICTINE AUX ASPERGES »

### SUR UNE BRIOCHE TOAST SAUTÉE, SAUCE HOLLANDAISE MAISON ET JAMBON CRU

Wachsweiches Onsen-Ei Bénédictiner Art, auf sautiertem Briochetoast, weisser und grüner Spargel aus Hünenberg (Familie Boog),

Dazu sämige Sauce Hollandaise und Rohschinken

39

## ROAST BEEF ROSÉ DE NOTRE ENTRECÔTE AVEC UNE SAUCE BERNAISE, ACCOMPAGNÉ D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES ET DE POMMES DE TERRE RÔTIES AUX HERBES AVEC OIGNONS DE PRINTEMPS

Rosa gebratenes Roast Beef von unserem Entrecote an einer Sauce Bernaise,  
dazu Weisser und Grüner Spargel und Kräuterbratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln

43

## LE DESSERT

### TARTE À LA RHUBARBE ET AU CRUMBLE AVEC GLACE AU YAOURT DE LA GELATERIA DEL'ALPI

Rhabarber-Streusel-Kuchen mit Yoghurtglace von der Gelateria del'Alpi

15.50

## LE PATRON A CHOISI COMME VIN :

### BYRRH & Tonic

Der französische Apéritifwein mit Chinarinde, Kräutern und Gewürzen. Mit Zitrone, Eis und Minze serviert

Le verre 12

VIN BLANC DE LA LOIRE : « SANCERRE » Domaine Denizot Thibault, AOC Sancerre, 2022

100% Sauvignon Blanc

Ein Weißwein mit Eleganz und Raffinesse. In der Nase zarte Aromen von knackigen Früchten und frischen Kräutern.

Im Gaumen mineralische Noten und kraftvolle Frische einem charmanten und harmonischen Abgang.

le dl 11.20

la bouteille 72

VIN ROUGE DE LA SUISSE : « EXPRESSION DE TERROIR » Les Frères Dutruy, AOC Waadt 2021

Merlot - Cabernet Franc (Biodynamie)

Beeren und fruchtig in der Nase. Schöne Frische am Gaumen, vollmundig, kraftvoll und mit samtig eingebundenen Tanninen.

le dl 11.20

la bouteille 72

BORDEAUX ROUGE : Château « CANTEMERLE » 5ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc 2015

47% Cabernet Sauvignon - 38% Merlot - 6% Petit Verdot - 9% Cabernet Franc

Elegant und vollmundig schmeichelt dieser feinfruchtige Bordeaux den Gaumen.

Mit stolzem Körper, viel Finessen, saftig und samtigen Tanninen. Salut !

le dl 13

la bouteille 84