






SPARGEL SAISON IN MURANO



SPARGEL MOSÄIK MIT PARMA SCHINKEN DOP, NORI-ALGEN, ZITRUSFRÜCHTE UND GRANATAPFEL VINAIGRETTE	18.50
SPARGEL IN KNUSPRIGEM MANTEL SALATSTRAUSS UND BURATTA CREME	16.50
 SPARGEL CREME SUPPE	12.50
 FRÜHLINGSZWIEBELN MIT BÄRLAUCH SCHAUM	12.50
WARM GERAUCHTES LACHS FORELLEN FILET AUF GRÜN-SPARGEL MOUSSE UND SPARGELSAUCE UND ERBSEN	15.50 23.50
 SPARGEL RAVIOLI AN RAHM SAUCE, GRANA PANADO, ERBSEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN	23.50 29.50
 SPARGEL-BÄRLAUCH-RISOTTO MIT BURATTA CREME UND PARMASCHINKEN DOP 24 MONAT- ALT	23.50 29.50
 TAGLIATELLE IN PARMESANLAIB MIT MORCHELN, SPARGEL UND COGNAC	23.50 29.50

SPARGEL SAISON IN MURANO

SPARGEL PORTION (KL PORTION 300GR, GR PORTION 500GR)

SERVIERT MIT NEUE KARTOFFELN

UND EIN SAUCE NACH WAHL: BEARNAISE, HOLLANDAISE, MOUSSLINE oder VINAIGRETTE

- GRÜN	22.50 28.50
- WEISS	26.50 32.50
- GEMISCHTER	24.50 30.50
PORTION von Parmaschinken, DOP- 24 Monat Alt	7.50

WEISS-SPARGEL MURANO 29.50 | 35.50
PARMA-SCHINKEN, GRANA PANADO, POCHIERT EI, ERBSEN UND BRAUNER NUSSBUTTER

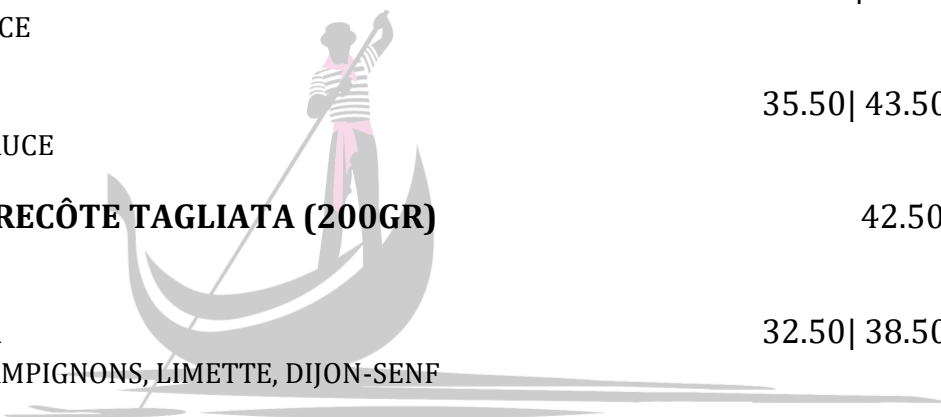
KALBSLEBER TRANCHE 35.50 | 42.50
WEISS-SPARGEL, KRAUTER SAUCE

KALBS SCHNITZEL 35.50 | 43.50
WEISS-SPARGEL, BEARNAISE SAUCE

ÜBERBACKEN RINDS ENTRECÔTE TAGLIATA (200GR) 42.50
GRÜNER SPARGEL, BRAUN-JUS

PAPILLIOTE VON ZANDER 32.50 | 38.50
GRÜNER- SPARGEL, HÖNIG, CHAMPIGNONS, LIMETTE, DIJON-SENF

CREVETTES PROVENZALE 32.50 | 38.50
GRÜNER SPARGEL, TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, OLIVEN



WEIN EMPFEHLUNG FÜR IHREN PERFEKTEN GENUSS

DEZALEY LA MARETTAZ 9.50 65.00
CHASSELAS J.&M. DIZERENS

CHARDONNAY CANDORA 8.00 56.00
CHARDONNAY SCHOLA SARMENTI

EMILIO 7.50 55.00
GRENACHE / SYRAH / CAB. FRANC /CAB. SAUVIGNON / CINSAULT
WEINGUT EMIL BAUER & SÖHNE

RIOJA CRIANZA / 2019 8.00 55.00
TEMPRANILLO / GARNACHA GOMEZ CRUZADO