



# Restaurant Ritter

Der Kulinarische Treff im Dorfzentrum seit 1789

## Spargelkarte / asparagus menu / carte d'asperges

### VORSPEISEN UND SUPPEN / STARTERS AND SOUPS / ENTRÉES ET SOUPES

**Spargelcremesuppe mit einem Bärlauchpesto und einem Parmaschinkencrissini**

Cream of asparagus soup with wild garlic pesto and a Parma ham crissini

*Crème d'asperges au pesto à l'ail des ours et un crissini au jambon de Parme*

Fr. 15.50

**Frühlingssalat mit geräucherter Wachtelbrust, grünen Spargeln, Erdbeeren, Frühlingzwiebeln mariniert in Olivenöl, Kalamansi-Balsam und Fleur de Sel**

Spring salad with smoked quail breast, green asparagus, strawberries, onion springs marinated in olive oil, calamansi balsam and Fleur de Sel

*Salade de printemps avec poitrine de caille fumée, asperges vertes,*

*fraises, chipolot mariné à l'huile d'olive, baume de calamansi et Fleur de Sel*

Fr. 20.50

**Weisse und grüne Spargeln mit einer Sauce Hollandaise oder Eiervinaigrette**

White and green asparagus with a sauce Hollandaise or egg vinaigrette

*Asperges blanches et vertes avec une sauce hollandaise ou une vinaigrette aux œufs*

Fr. 18.50 / 26.00

**Hausgemachte Nudeln an einer Bärlauchrahmsauce mit einer Rauchlachsrose**

Homemade noodles in a wild garlic cream sauce with a smoked salmon rose

*Nouilles fait maison avec une sauce à l'ail des ours avec une rose de saumon fumé*

Fr. 17.50 / 25.50

### HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

**Gebratenes Entenbrüstchen auf grünen Spargeln an einer Orangenbuttersauce mit neuen Bratkartoffeln**

Roasted breast of duck on green asparagus in an orange butter sauce with new fried potatoes

*Magret de canard rôti sur asperges vertes dans une sauce au beurre à l'orange avec des pommes de terre sautées*

Fr. 42.50

**Blauseforellenfilet in der Bärlauchkruste auf einem Spargelrisotto**

Blue trout fillet in a wild garlic crust on an asparagus risotto

*Filets de truite du lac Bleu en croûte d'ail des ours sur un risotto aux asperges*

Fr. 44.-

**Spargel-Morchelragout mit Kartoffelgnocchi und einem pochierten Ei**

Asparagus morel ragout with potato gnocchi and a poached egg

*Ragoût de morilles et asperges avec des gnocchi de pommes de terre et un œuf poché*

Fr. 27.50

