

Seerestaurant Löwen

Spargel Zeit

weisser und grüner Spargel

asperges blanches et vertes

white and green asparagus



Suppe und Salat | potage et salade | soup and salad

Spargelsuppe mit Bärlauchpesto

12.50

Potage d'asperges avec Pesto à l'ail des ours

Soup of asparagus with wild garlic pesto

Spargel Erdbeersalat an Balsamicodressing

16.50

Salade d'asperges et fraises avec dressing de balsamique

Asparagus-strawberry salad with balsamic dressing

Hauptgänge | plat principaux | main courses

Grüner und weisser Spargel

29.50

serviert mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

½ Port 22.50

Asperges vertes et blanches avec des pommes de terre et sauce hollandaise

Green and white asparagus with potatoes served with hollandaise sauce

Poulet «Cordon Bleu» (Schweizer Poulet) mit Bärlauch, Rohschinken und Raclettekäse

38.00

serviert mit neuen Kartoffeln, Spargeln und Sauce Hollandaise

Poulet «Cordon Bleu» à l'ail des ours, jambon cru et fromage à raclette servi

avec des pommes de terre, des asperges et sauce hollandaise

Chicken «Cordon Bleu» with wild garlic, raw ham and raclette cheese

served with potatoes, asparagus and hollandaise sauce

Grilliertes Schweinssteak

36.50

mit gebackenen Kräutern serviert mit neuen Kartoffeln, Spargeln und Sauce Hollandaise

Steak de porc grillé avec herbes frites, pommes de terre

rôties aux herbes et asperges avec sauce hollandaise

Grilled pork steak with deep fried herbs, herb roast potatoes and asparagus

with hollandaise sauce

Tagliatelle Frühlingsart mit Spargelspitzen, Bärlauchpesto und Käsekracker

27.50

Tagliatelle d'asperges avec pesto à l'ail des ours et cracker de fromage

½ Port 24.50

Tagliatelle with asparagus, wild garlic pesto and cheese cracker