

Restaurant À l'Aigle d'Or

Notre menu asperges

Unser Spargelmenü

*Dos de sandre au beurre blanc sur un risotto crémeux,
pointes d'asperges*

*Zanderfilet auf Risotto in Rieslingschaum,
Spargelspitzen*



*Le médaillon de veau aux pointes d'asperges,
blinis à la ciboulette*

*Kalbsmedaillon mit Spargelspitzen
und Schnittlauch-Blinis*



Délice aux fraises

Köstliches von Erdbeeren mit Vanilleeis

48 €



Suggestions autour de l'asperge

Auch so lässt sich Spargel geniessen

Velouté d'asperges à la ciboulette **7.50 €**
Spargelcremesuppe mit frischem Schnittlauch

Asperges du pays : hollandaise, vinaigrette, mayonnaise **23.50 €**
Spargel mit drei Soßen

Salade d'asperges **15 €**
Spargelsalat

La portion de jambon cuit et fumé **7 €**
Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken

Blinis à la ciboulette **3,50 €**
Schnittlauch-Blinis

Le feuilleté d'asperges aux morilles **24,50 €**
Blätterteig-Schnitten mit Spargel und Morcheln

Sandre sur risotto crémeux garni de pointes d'asperges **27,50 €**
Zanderfilet auf Risotto, garniert mit Spargelspitzen

*Le faux-filet aux asperges, sauce béarnaise
et pommes rissolées* **23.50 €**
Faux-filet vom Rind mit Béarnaise, Bratkartoffeln und Spargel

Escalope de ris de veau aux morilles et asperges **34.00 €**
Schnitzel vom Kalsbries mit Morcheln und Spargel, Butternudeln