

# Spargeln aus Werro's Biohof, Düdingen

## Asperges de la Ferme Bio Werro, Guin

\*\*\*\*\*



*Als Vorspeise empfehlen wir:*

*Nos entrées*

\*\*\*\*\*

<i>Spargelcremesuppe</i>	<i>Fr. 7.00</i>	<i>Crème d'asperges</i>
<i>Spargel mit Bauernschinken (CH)</i>	<i>Fr. 17.00</i>	<i>Jambon de la Borne (CH) avec asperges</i>
<i>Spargel mit echter Parma-Schinken</i>	<i>Fr. 17.00</i>	<i>Véritable jambon de Parme avec asperges</i>

## *Weisse und grüne Spargeln*

### *Asperges blanches et vertes*

\*\*\*\*\*

*serviert mit Mayonnaise, Hollandaisesauce und Vinaigrette*

*servies avec mayonnaise, sauce hollandaise et vinaigrette*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

<i>Portion</i>	<i>Fr. 34.00</i>	<i>Portion</i>
<i>Spargeln mit Bauernschinken (CH)</i>	<i>Fr. 37.00</i>	<i>Asperges avec jambon de la Borne (CH)</i>
<i>Spargel-Gratin mit Schinkenstreifen (CH)</i>	<i>Fr. 34.00</i>	<i>Gratin d'asperges avec julienne de jambon (CH)</i>

#### *Empfehlenswerte Wein – Vin pour accompagner*

<i>Chardonne AOC Le Fin de la Pierraz</i>	<i>70 cl</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Chardonne AOC Le Fin de la Pierraz</i>	<i>35 cl</i>	<i>Fr. 21.00</i>