



## Spargelzeit

Aktuell: weisse Cavaillon-Spargeln aus Frankreich



		Small	Regular
<b>SP1</b>	<b>Spargelcremesuppe</b>		290
<b>SP2</b>	<b>Spargelpastetli</b> Pastetli mit Pouletwürfel an cremiger Steinpilzsauce		990
<b>SP3</b>	<b>Spargeln mit 3 Saucen</b> Serviert mit Hollandaisesauce, Maltaisesauce, Vinaigrettesauce	690	1190
<b>SP4</b>	<b>Spargel-Cordon Bleu</b> Gefüllt mit frischen weissen Spargeln, Parmaschinken und Brie	690	1190
<b>SP5</b>	<b>Spargeln nach Mailänder Art</b> Parmesan, Mimosa-Eier und braune Butter	690	1190
<b>SP6</b>	<b>Schweinsmedaillons mit Spargeln</b> Gegrillte Schweinsmedaillons vom Fillet und Hollandaisesauce	790	1290
<b>SP7</b>	<b>Lachssteak mit Spargeln</b> Gebratenes Lachssteak mit Maltaisesauce	890	1390
<b>SP8</b>	<b><u>Zum Gericht hinzufügen</u></b>		
	SP8h Gekochter Schinken		110
	SP8p Parmaschinken		150
	SP8s Geräucherter Lachs		190
<b>SP9</b>	<b><u>Beilage</u></b> Als Beilage zu anderen Gerichten		690

Alle unsere Spargelgerichte werden mit frischen weissen aus Frankreich importierten Cavaillon-Spargeln zubereitet. Wir bieten diese Gerichte ab dem 19. April an Wochenenden an, solange Vorrat reicht! Bitte prüfe auf <https://www.thisandthis.one> oder unter 063 213 3736 die Verfügbarkeit.

*Preise verstehen sich in thailändischen Baht zuzüglich 7% Mehrwertsteuer. Beiträge zu unseren Gehältern sind inbegriffen. Bitte erwäge ein kleines zusätzliches Trinkgeld, um deine Zufriedenheit mit unserem Service und Mitarbeitern auszudrücken.*