

SPARGELN UND BÄRLAUCH

Mittwoch, 17. April 2024 -
Samstag, 8. Juni 2024
Restaurant Arcadia jeweils Mi., Do.,
Fr. und Sa. Abend ab 18.00 Uhr

Ein Verwöhnerlebnis
der besonderen Art

Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen
T 031 921 60 30, reservation@arcadia-ittigen.ch



SPARGELN UND BÄRLAUCH

Geniessen Sie einen kulinarischen Abend mit feinsten Gerichten aus der «Arcadia»-Küche.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit den herrlichen Spezialitäten in Begleitung mit einem edlen Tropfen.

Reservieren Sie sich noch heute Ihren Tisch. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

SPARGELN UND BÄRLAUCH

Vorspeisen

Frühlingssalat mit Bärlauch-Vinaigrette, eingelegtem Spargel, Rhabarber, Pinienkerne & Ziegenkäse-Würfel | Grüne Spargel-Crèmesuppe mit Sauerrahm, Parmesankörbli mit Erdbeer-Chiliragoût

Hauptgerichte

Spargelrisotto mit Bärlauch-Krevetten und Erdbeer-Pulver (gefriergetrocknet) | Spargel im Bierteig mit Avocado-Mayonnaise, Frühkartoffeln und Parmaschinken | Portion Spargeln 400 gr. / 250 gr. mit Hollandaise Sauce, Vinaigrette, Butter oder Mayonnaise | Portion Rohschinken | Portion Risotto oder Frühkartoffeln | Zanderfilet mit Zitronen-Kruste auf Spargelragoût und Pariser-Kartoffeln | Gefüllte Maispouletbrust (Bärlauch-Ricotta) mit Morchelsauce, Tagliatelle & Mangold | Kalbsschnitzel mit Hollandaise Sauce, Kroketten & Spargelstangen

Ab 2 Personen

Rindsentrecôte double mit Bärlauch-Kruste, Apfel-Calvadossauce, Streichholz-Kartoffeln & Spargelvariation

Desserts

Raffaello-Schnitte mit Erdbeer-Mousse & Zitronenmelisse-Sorbet | Holunder-Crème brûlée mit Erdbeer-Sorbet & Rhabarber-Meringue | Coupe Romanoff

Deklaration:
Rohschinken, Zander, Maispoulet, Kalb, Rind (Schweiz), Krevetten (Vietnam), Parmaschinken (Italien)