



## Die Zeit des grünen Spargeln beginnt .....

Fragen Sie Ihren Service nach dem Herkunftsland

### Spargeln als Hauptspeise servieren wir in 2 Gängen

Vorspeise	:	GRÜNE SPARGELN	17.50
Hauptspeise	:	GRÜNE SPARGELN	27.—
mit Käse überbacken / Sauce Bèarnaise / oder mit Sauce Tartare			

#### Beilage:

Toscaner Rohschinken	60G.	13.—
Gekochter Hinterschinken	120G.	9.50

### VORSPEISEN

HANDGEMACHTE „BRAVO RAVIOLI“ AUS HÖNGG ZH mit saisonaler Füllung. Fragen Sie Ihren Service danach....	18.50 / 36.—
TOMATENCRÈMESUPPE mit Rahm	11.—
TRIEMLI'S HUMMERSUPPE gratiniert	16.—
GEBRATENES ENTENLEBER – MÉDAILLON auf in Butter sautierten Apfelscheiben und Grand Marnierjus	18.—
CREVETTES - SPARGELCOCKTAIL * CALIPSO * mit grünen Spargeln auf Salatjulienne mit Cocktailsauce, Zitrone, Toast und Butter	18.50
" SANDY SALAT " Nüsslisalat garniert mit grünen Spargeln Cherrytomaten und grillierten Black Tiger Crevetten	17.50



## UNSERE MONATS - KLASSIKER

<b>" TOURNEDOS ROSSINI " 180G</b>	<b>65.—</b>
rosa gebratenes US Rindsfilet vom Grill an kräftigem Grand Marnier Jus, garniert mit frisch gebratene Entenleber - Médailleon, sautierten Apfelscheiben, grünen Spargeln und Pommes Croquettes	
<b>" JUMBO CORDON BLEU " ca 380G</b>	<b>41.50</b>
vom Schwein, gefüllt mit Gruyère Käse & Hinterschinken, grünen Spargeln und Pommes Frites	
<b>DEUX FILET TRIEMLI 180G.</b>	<b>55.50</b>
Rind und Kalbsfilet grilliert, mit grünen Spargeln, hausgemachtem Kräuterbutter, separate Steinpilzsauce und Pommes Croquettes	

## FRISCH AUS MEER & SEE

<b>GEBRATENE HUMMERSCHWÄNZE</b> an flüssigem Knoblauchbutter auf gemischtem Gemüsebeet, mit grünen Spargeln und separaten Salzkartoffeln	<b>49.50</b>
--	--------------

### **UNSER TAGES - FISCH**

**PREIS AUF ANFRAGE**

zusammen mit unserem Lieferant der Bianchi AG, bestimmen wir täglich einen exklusiven Fisch, welchen wir in geringen Mengen für Sie in unserer Küche, nach Ihren Wünschen frisch zubereiten. Fragen Sie Ihre Restaurationsfachkraft.

## Triemli Hit

**JETZT GIBT ES WIEDER FRISCHE CH MISTKRAZZERLI 550 G VOM SPIESSGRILL**

immer frisch zubereitet 35min Wartezeit!

<b>* nach Hausart</b> mit schäumender Rosmarin - Butter übergossen	<b>32.50</b>
<b>* Scharfer Teufel</b> Peperocinis und Butter übergossen	<b>32.50</b>

dazu empfehlen wir Ihnen eine **Beilage nach Wahl** siehe Karte