

Der Frühling ist da!

SPARGELZEIT

VORSPEISEN

Spargelcrèmesuppe	9.50
Weisse Spargeln , dazu Sauce Hollandaise.	13.50
Spargelknusperli mit Blattsalat und Tartaresauce	15.50
Spargelsalat mit geräuchtem Lachs	16.50

UNSERE WEISS-UND ROSÉWEIN-EMPFEHLUNG

Qualitätsflaschenweine aus unserer Vinothek

Offenausschank, 1 – 5 dl

1 dl

SCHWEIZ / LUZERN

Pinot Gris, Schloss Heidegg, Peter Schuler

8.20

SCHWEIZ / LUZERN

Solaris Bio-Weingut Sitenrain Meggen

8.50

SCHWEIZ / WALLIS

Cuvée Madame Rosmarie Mathier, Salgesch

8.50

SCHWEIZ / WAADT

Dézaley L'Arbalète Testuz

7.80

ITALIEN / SÜDTIROL

Gewürztraminer Weingut Kornell, Florian Brigel Siebeneich

8.-

SCHWEIZ / LUZERN

Rosé Kaiserspan Hitzkirch

8.50

HAUPTGÄNGE...mit Spargeln

Spargeln als Portion 28.50

Wählen Sie Ihre bevorzugte Art:

- mit unserer luftigen Sauce Hollandaise
- nach Mailänder Art – mit Käse überbacken

Rohschinken als Beilage 7.-

Spargel-Ravioloni 27.-

Feine Spargelfüllung in zarter Pasta an Safransauce mit frischen Spargeln.

Spargeln Walliser Art 28.50

Spargeln umwickelt mit Rohschinken, mit Raclettekäse überbacken.

Zander-Fisch-Filet 34.-

Zanderfilet gebraten auf weissen und grünen Spargeln, serviert mit Trockenreis. Dazu Sauce Hollandaise.

Pouletbrüstli Cantadou 34.50

Pouletbrüstli (CH) mit Cantadou gefüllt und mit Speck umwickelt, serviert mit weissen und grünen Spargeln, Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten.

Spargel-Cordon-bleu 48.50

Kalbsschnitzel mit Bündnerfleisch, Raclettekäse und Spargeln gefüllt. Dazu eine Gemüsegarntur und Kartoffelkroketten.

Rinds-Entrecôte auf Spargelbeet 45.-

Entrecôte tranchiert, auf weissen und grünen Spargeln angerichtet und mit unserer luftigen Sauce Hollandaise nappiert.

auf Wunsch Portion Kartoffelkroketten 5.-

Lammrückenfilet 42.50

Lammrückenfilet rosa gebraten, angerichtet mit weissen und grünen Spargeln. Dazu unsere Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten.

