

Der Frühling ist da!

SPARGELZEIT

VORSPEISEN

Spargelcrèmesuppe	7.50
Spargeln als Vorspeise, Sauce Hollandaise.	11.50
Spargelknusperli mit Nüsslisalat und Tartaresauce	12.50
Spargelsalat mit geräuchtem Lachs	13.50
Duett von der Spargel Spargelknusperli, Spargelcrèmesuppe, und Graved Lachs	14.50

HAUPTSACHE SPARGELN!

Spargeln als Portion	25.50
Wählen Sie Ihre bevorzugte Art:	
• mit unserer luftigen Sauce Hollandaise	
• nach Mailänder Art – mit Käse überbacken	
• nach Polnischer Art – mit gehackten Eiern und Brotcroûtons	
Rohschinken als Beilage	6.-

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

*Qualitätsflaschenweine aus unserer Vinothek
Offenausschank, 1 – 5 dl*

SCHWEIZ / LUZERN

Pinot Gris, Schloss Heidegg, Peter Schuler 7.20

SCHWEIZ / WALLIS

Johannisberg AOC l'Alizé, Cave Emery 6.80

SCHWEIZ / ZÜRCHER WEINLAND

Nobler Weisser, Weingut Nadine Saxer Neftenbach 6.80

FRANKREICH / ELSASS

**Gewürztraminer d'Alsace Vieilles Vignes, Ruhlmann,
Dambach-La-Ville** 7.-

TELLERGERICHTE

Spargel-Ravioloni	23.50
Feine Spargelfüllung in zarter Pasta an Safransauce, garniert mit frischen Spargeln.	
Spargeln Walliser Art	25.-
Spargeln umwickelt mit Rohschinken, mit Raclettekäse überbacken.	
Zander-Fisch-Filet	29.50
Zanderfilet gebraten auf grünen Spargeln, serviert mit Trockenreis. Dazu Sauce Hollandaise.	
Riesencrevetten	36.50
Riesencrevetten in Butter gebraten, mit Bärlauch und Tomatenwürfeli. Dazu servieren wir grüne Spargeln und Trockenreis.	
Pouletbrüstli Cantadou	29.50
Pouletbrüstli (CH) mit Cantadou gefüllt und mit Speck umwickelt, serviert mit grünen Spargeln Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten.	
Schweinsfiletmédailles Wilhelm Tell	35.50
Schweinsfiletmédailles an einer Spargel-Morchelsauce, serviert mit Blattspinat, Tomate provençale und Kartoffelkroketten.	
Spargel-Cordon-bleu	39.50
Kalbsschnitzel mit Bündnerfleisch, Raclettekäse und Spargeln gefüllt. Dazu Blattspinat, Tomate provençale und Kartoffelkroketten.	
Kalbsschnitzel nach Frühlingsart	35.50
Kalbsschnitzel mit Schinken, Champignons und Spargeln belegt, nappiert mit unserer feinen Sauce Hollandaise. Dazu Blattspinat, Tomate provençale und Kartoffelkroketten.	
Entrecôte auf Spargelbeet	36.50
Entrecôte tranchiert, auf weissen und grünen Spargeln angerichtet und mit unserer luftigen Sauce Hollandaise nappiert.	
	auf Wunsch Portion Kartoffelkroketten 5.-
Lammrückenfilet	36.50
Lammrückenfilet rosa gebraten, angerichtet mit frischen Spargeln. Dazu unsere Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten.	