

Der Frühling ist da!

SPARGELZEIT

VORSPEISEN

Spargelcrèmesuppe	8.-
Spargeln als Vorspeise, Sauce Hollandaise.	12.-
Spargelknusperli mit Nüsslisalat und Tartaresauce	13.50
Spargelsalat mit geräuchtem Lachs	14.-
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	13.-
mit Speckwürfeli und Brotcroûtons	14.50

HAUPTSACHE SPARGELN!

Spargeln als Portion	26.50
-----------------------------	-------

Wählen Sie Ihre bevorzugte Art:

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

Rohschinken als Beilage	6.-
--------------------------------	-----

UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

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

1 dl

SCHWEIZ / LUZERN

Pinot Gris, Schloss Heidegg, Peter Schuler	7.50
---	------

SCHWEIZ / SCHAFFHAUSEN

Cuvée blanc, Thayngen AOC Surprise, Stamm Thomas u. Marianne	8.-
---	-----

SCHWEIZ / BÜNDNER HERRSCHAFT

Fläscher Pinot blanc, Hansruedi Adank	7.80
--	------

SCHWEIZ / WAADT

Dézaley L'Arbalète Testuz	7.20
----------------------------------	------

FRANKREICH / ELSASS

Gewürztraminer d'Alsace Vieilles Vignes, Ruhlmann, Dambach-La-Ville	7.50
--	------

TELLERGERICHTE

Spargel-Ravioloni	24.50
Feine Spargelfüllung in zarter Pasta an Safransauce mit frischen Spargeln.	
Spargeln Walliser Art	26.-
Spargeln umwickelt mit Rohschinken, mit Raclettekäse überbacken.	
Zander-Fisch-Filet	31.-
Zanderfilet gebraten auf grünen Spargeln, serviert mit Trockenreis. Dazu Sauce Hollandaise.	
Pouletbrüstli Cantadou	31.50
Pouletbrüstli (CH) mit Cantadou gefüllt und mit Speck umwickelt, serviert mit grünen Spargeln, Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten.	
Spargel-Cordon-bleu	43.-
Kalbsschnitzel mit Bündnerfleisch, Raclettekäse und Spargeln gefüllt. Dazu Blattspinat, Tomate provençale und Kartoffelkroketten.	
Napf-Entrecôte auf Spargelbeet	41.-
Entrecôte tranchiert, auf weissen und grünen Spargeln angerichtet und mit unserer luftigen Sauce Hollandaise nappiert.	
	auf Wunsch Portion Kartoffelkroketten 5.-
Rindsfilet Frühlingsart	44.-
Rindsfilet 150g mit Spiegelei, serviert mit weissen Spargeln, Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten.	
Lammrückenfilet	39.50
Lammrückenfilet rosa gebraten, angerichtet mit frischen Spargeln. Dazu unsere Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten.	