

Kalte Spargel Vorspeisen

- 900 **Kalte Spargeln mit Lachs garniert**
19.00
mit Vinaigrettesauce
- 901 **Nüsslisalat mit Spargeln** 17.00
an rassigen Pouletstreifen und
gehacktem Ei, Olivenöl und Balsamico Essig

Warme Spargel Vorspeisen

- 902 **Hausgemachte Spargelcrème Suppe** 10.00
- 903 **Parmesan Risotto mit Spargeln** 17.00
- 903 **Parmesan Risotto mit Spargeln** 20.00
Als Hauptgericht
- 904 **Eierschwämmli und Spargeln** 20.00
sautiert, auf Toast an feiner Sauce
- 904 **Eierschwämmli und Spargeln** 23.00
sautiert, auf Toast an feiner Sauce
Als Hauptgericht

Spargel Spezialitäten

905	Spargeln mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln	26.80
905	Spargeln mit Sauce Hollandaise dazu in Butter gedünstete Schinkenstreifen Salzkartoffeln	29.80
906	Spargeln „Milanaise“ mit Käse und Butter Salzkartoffeln	27.00
907	Lammrückenfilet rosa mit Koblauchbutter überbacken Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Kroketten Blattspinat, gedämpfte Tomate	39.00
908	Kalbsschnitzel mit Steinpilzen Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Rösti Blattspinat, gedämpfte Tomate	36.00
909	Feines Eglifilet gebraten Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Salzkartoffeln Blattspinat, gedämpfte Tomate	35.00
910	Pouletbrüstli vom Grill Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Risotto Blattspinat, gedämpfte Tomate	30.00
911	Kalbssteak Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Kroketten Blattspinat, gedämpfte Tomate	54.00

Spargel Gourmet Menu

Rotwild Rauchlachs

garniert mit
Toast und Butter

Spargelcrème Suppe „Sternen“

mit Rahmhaube

Nüsslisalat

gehacktem Ei mit Olivenöl
und Balsamico Essig

Kalbssteak

mit frischen Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken
Battspinat und gedämpfte Tomate
Kroketten Kartoffeln

Schokoladenmousse

**Ab zwei Personen
pro Person SFr. 82.50**