

Kalte Spargel Vorspeisen

Cold asparagus appetizers

- 411 **Kalte Spargeln mit Lachs garniert** 18.80
mit Vinaigrettesauce
Cold Asparagus garnished with salmon and vinaigrette
- 412 **Nüsslisalat mit Spargeln** 16.80
mit rassigen Pouletstreifen und
gehacktem Ei, Olivenöl und Balsamico Essig
Field salad with asparagus, chicken tenders, egg, olive oil and balsamic vinegar

Warme Spargel Vorspeisen

Warm asparagus appetizers

- 410 **Hausgemachte Spargelcrème Suppe** 9.80
Housemade asparagus creme soup
- 413 **Parmesan Risotto mit Spargeln** 15.80
Parmesan risotto with asparagus
- 417 **Parmesan Risotto mit Spargeln** 19.80
Als Hauptgericht
Parmesan risotto with asparagus as a main
- 414 **Eierschwämmli und Spargeln** 18.80
sautiert, auf Toast an feiner Sauce
Sauteed chanterelles and asparagus on toast with a fine sauce
- 418 **Eierschwämmli und Spargeln** 22.80
sautiert, auf Toast an feiner Sauce
Als Hauptgericht
Sauteed chanterelles and asparagus on a fine sauce as a main

Spargel Spezialitäten

Asparagus specialties

- 420 **Spargeln mit Sauce Hollandaise** 26.80
Salzkartoffeln
Asparagus with sauce hollandaise served with boiled potatoes
- 421 **Spargeln mit Sauce Hollandaise** 29.80
dazu in Butter gedünstete Schinkenstreifen
Salzkartoffeln
Asparagus on sauce hollandaise served with butter sauteed ham stripes, boiled potatoes

422	Spargeln „Milanaise“ mit Käse und Butter Salzkartoffeln Asparagus milanaise served with cheese, butter and boiled potatoes	26.80
423	Lammrückenfilet rosa mit Knoblauchbutter überbacken Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Kroketten Blattspinat, gedämpfte Tomate Tender lamb loin fillet baked with garlic butter, served with asparagus on sauce hollandaise, spinach tomatoe and potatoe croquettes	38.80
424	Kalbsschnitzel mit Steinpilzen Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Rösti Blattspinat, gedämpfte Tomate Veal schnitzel with porcini mushrooms, served with asparagus baked with sauce hollandaise, spinach, tomatoe and rösti	35.80
425	Feines Eglifilet gebraten Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Salzkartoffeln Blattspinat, gedämpfte Tomate Fine perch fillets grilled, served with asparagus on sauce hollandaise, spinach, tomato and boiled potatoes	34.80
426	Pouletbrüstli vom Grill Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Risotto Blattspinat, gedämpfte Tomate Grilled chicken brest served with asparagus on sauce hollandaise, spinach, tomato and risotto	29.80
428	Kalbssteak Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken Kroketten Blattspinat, gedämpfte Tomate Vealsteak served with Aspargus on sauce hollandaise, spinach , tomato and potatoe croquettes	52.80
427	Gekochter Schinken oder Rohschinken Cooked ham or raw ham	9.80

Spargel Gourmet Menu

Asparagus gourmet menu

Rotwild Rauchlachs

garniert mit

Toast und Butter

Red smoked salmon served with toast and butter

Spargelcrème Suppe „Sternen“

mit Rahmhaube

Asparagus creme soup with a dash of whipped cream

Nüsslisalat

gehacktem Ei mit Olivenöl

und Balsamico Essig

Field salad with Egg, olive oil and balsamic vinegar

Kalbssteak

mit frischen Spargeln an Sauce Hollandaise überbacken

Blattspinat und gedämpfte Tomate

Kroketten Kartoffeln

Veal steak served with fresh asparagus on sauce hollandaise, spinach, tomato and potatoe
croquettes

Schokoladenmousse

Chocolate mousse

Ab zwei Personen

pro Person SFr. 76.80

from two people

price per person SFr. 76.80

inkl. MwSt. in Schweizer Franken