



SPARGEL-SPEZIALITÄTEN

Suppe

Spargel Cremesuppe garniert mit Rahm 10.50

Vorspeisen

Knackiger Frühlings-Salat mit Spargeln, Melone und Rohschinken an Honig-Dressing 17.50/23.50

Frittierter Spargel im Bier-Teig, mit Bärlauch-Tartar Sauce und Salatgarnitur 16.50/22.50

Weisse Spargeln mit Sauce nach Wahl Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette 21.50/29.50

Portion Rohschinken 9.50/12.50

Hauptspeisen

Sämiger Risotto mit gemischten Spargeln (frisch Zubereitet, ca. 30 Minuten Wartezeit) 25.50

Poulet Geschnetzeltes mit Spargeln und Champignons an Rahmsauce mit Rösti 31.50

Schweinssteak an Bärlauch-Hollandaise mit gemischten Spargeln und Neuen Kartoffeln 35.50

Rinds-Entrecôte mit Bärlauch-Eschalotten-Butter mit grünen Spargeln und Krokette 43.50

Poulet Cordon Bleu mit Spargeln und Hollandaise im Rohschinken und Pommes frites 31.50