

# spargelkarte

## suppen und vorspeisen

<b>grüne spargel-crèmesuppe</b> mit rohschinken-streifen	8.50
<b>rinds-kraftbrühe</b> mit bärlauch-royal	8.00
<b>tatar-duo</b> tatar vom weiderind und spargel-erdbeer-tatar mit knusprigem toast und butter	16.50
<b>spargel-frühlingsrolle hausgemacht</b> mit sweet chilisaucе und salatblume an holunderblüten-dressing	14.50

## vegetarisches

<b>spargel-pilzragout</b> im blätterteig-pastetli und gebackenecherrytomaten	23.50
<b>bärlauch-spätzlipfanne</b> mit gemüse an rahmsauce	22.50
<b>grüne und weisse spargeln</b> mit sauce hollandaise halbe portion – 250g ganze portion – 350g	19.50 26.50
<b>beilagen</b> portion gekochter schinken portion bündlerfleisch, bündner rohschinken portion neue bratkartoffeln	6.00 8.50 6.00

## hauptgänge

<b>burger vom weiderind</b> mit spargeln im rohschinken, zwiebeln, tomaten und haussauce im bun-brötli dazu rösti frites	25.50
<b>mais-pouardenbrust</b> mit honig-balsamicosauce auf einem allerlei von neuen bratkartoffeln und spargelgemüse	33.50
<b>lamm-entrecôte</b> unter bärlauch-nusskruste, mit spiess von neuen bratkartoffeln grüne und weisse spargeln mit sauce bearnaise	37.50
<b>rinds-filetwürfel aus dem wok</b> mit spargeln und gemüse an sojasauce im reising	39.50
<b>kalb-steak</b> mit morchel-rahmsauce, dazu bärlauchspätzli, cherytomaten, und weisse spargeln mit sauce hollandaise	45.50
<b>filet vom norwegischem lachs</b> und spargeln in der folie gegart mit sauce maitaise und neuen bratkartoffeln	33.50
<b>klassisch spargeln und fleisch</b> mit neuen bratkartoffeln, sauce hollandaise und eine zarte pouletbrust zwei schweins-schnitzel nature ein rindsfilet-medailon	31.50 31.50 48.

## soups and starters

<b>green asparagus cream soup</b> with local air dried ham	8.50
<b>beef consommé</b> with wild garlic egg royale	8.00
<b>tatar twin</b> beef tatar and asparagus strawberry tatar with toast and butter	16.50
<b>asparagus spring roll</b> with sweet chili sauce and leaf salad on elderflower dressing	14.50

## vegetarian

<b>asparagus mushroom ragout</b> in puff pastry pie and cherry tomatoes	23.50
<b>wild garlic flour dumplings</b> with vegetable on cream sauce	22.50
<b>green and white asparagus</b> with sauce hollandaise half portion – 250g	19.50
full portion – 350g	26.50
<b>side dishes</b>	
portion ham	6.00
portion air dried beef, air dried ham	8.50
portion spring potatoes	6.00

## main courses

<b>beef burger</b> with asparagus in air dried ham, onions, tomatoes and house sauce in bun with röstifries	25.50
<b>chicken breast</b> with honey balsamic sauce on a potpurri with spring potatoes and asparagus	33.50
<b>lamb filet</b> under wild garlic nut crust, with spring potatoes green and white asparagus with sauce bearnaise	37.50
<b>sliced beef filet out of wok</b> with asparagus and vegetable on soya sauce with rice	39.50
<b>veal lion steak</b> with morel mushroom cream sauce, wild garlic flour dumplings, cherry tomatoes and white asparagus white sauce hollandaise	45.50
<b>salmon filet</b> and asparagus cooked in foil with sauce maitaise and spring potatoes	33.50
<b>classical meat and asparagus</b> with spring potatoes, sauce hollandaise and tender chicken breast	31.50
two escalopes of pork	31.50
tender beef filet steak	48.50