

spargelkarte



suppen und vorseisen

weisse spargelsuppe 9.50
mit bärlauch-croûtons

frühlings-minestrone 9.50
safranbouillon mit spargelstücken,
frühlingszwiebeln, cherrytomaten
und pasta

rauchlachs-spargel-tatar 16.50
und salatsträusschen
mit frühlingszwiebeln und radieschen
an hellem honig-balsamico-dressing

nüsslisalat an holunderblüten-dressing 16.50
mit erbsenspargel-sprossen
und erdbeerstückli, dazu spargelknusperli
im bärlauchbackteig mit tartarsauce

vegetarisch / vegan

Indisches spargel-linsen-curry 24.50
mit reis

bärlauch-pasta 24.50
gemischt mit cherrytomaten
und mozzarella

grüne und weisse spargeln
mit sauce hollandaise

halbe portion – 250g 19.50
ganze portion – 350g 26.50

beilagen

portion gekochter schinken 6.00
portion bündlerfleisch, bündner rohschinken 8.50
portion neue bratkartoffeln 6.00

hauptgänge

indisches spargel-linsen-curry 29.50
mit pouletbrust-würfel
und reis

bärlauch-schweinsfilet-medailleurs 36.50
mit neuen bratkartoffeln
spargeln im rohschinken-kleid
und sauce hollandaise

rindsfilet-würfel 38.50
an pikanter ginsauce
mit spargeln an sauce béarnaise
und röstikugeln

kalbs-saltimbocca 36.50
an kräftiger merlotsauce
safran-spargel-risotto

lachsfilet-tranche 33.50
an zitronen-hollandaise
bratkartoffel-spiess
und spargeln

klassisch spargeln und fleisch
mit neuen bratkartoffeln,
sauce hollandaise dazu

eine zarte pouletbrust 31.50
zwei schweinsschnitzel 31.50
ein rindsfilet-medailon 48.00