

# spargelkarte

## suppen und vorseisen

<b>weisse spargelsuppe</b> mit bärlauch-blättermenge	9.50
<b>safran-crèmesuppe (vegan)</b> mit frühlingzwiebeln und getrockneten wildblüten	9.50
<b>hausgebeizter lachs</b> mit hüttenkäse, spargel, radiesli und salatsträusschen an kalamansi-dressing	17.50
<b>frühlingsalat an holunderblüten-dressing</b> mit erbsenspargel und erdbeerstückli, dazu spargelknusperli im backteig mit tartarsauce	17.50

## vegetarisch und vegan

<b>bärlauch risotto</b> mit spargel, frühlingzwiebeln und radiesli	25.50
<b>spargel mah meh (vegan)</b> indonesisches nudelgericht mit spargel und asiagemüse	25.50
<b>grüne und weisse spargeln</b> mit sauce hollandaise	
halbe portion – 250g	21.50
ganze portion – 350g	28.50
<b>beilagen</b>	
portion gekochter schinken	7.00
portion bündlerfleisch, bündner rohschinken	9.50
portion neue bratkartoffeln	6.50

## hauptgänge

<b>poulet-spargel mah meh</b> indonesisches nudelgericht mit poulet, spargel und asiagemüse	31.50
<b>schweins-steak unter bärlauchhaube</b> dazu sauce foyot mit pfeffer, neue bratkartoffeln und spargeln	34.50
<b>rinds-entrecôte</b> mit quetschkartoffeln und spargeln an sauce béarnaise	42.00
<b>kalb-schnitzel mit rotweinsauce</b> dazu bärlauch risotto mit spargel, frühlingszwiebeln und radiesli	38.50
<b>lachsfilet-tranche an ravigotsauce</b> auf einem allerlei von spargeln und bratkartoffeln	35.50
<b>klassisch spargeln und fleisch</b> mit neuen bratkartoffeln, sauce hollandaise dazu	
eine zarte schweizer pouletbrust	33.50
zwei schweinschnitzel	33.50
zwei kalbschnitzel	38.50
ein rindsfilet-medaillon (200g)	52.00

## wein und bierempfehlung

<b>weisswein</b>		
sax assemblage blanc   aoc   2020	1 dl	7.00
weingut gonzen   sargans   schweiz		
<b>weisswein</b>		
roero arneis   doc   2021	1 dl	7.00
cantine del nebbiolo   piemont   italien		
<b>bier</b>		
üssers huusbier   kellerbier	33cl	6.50
sennbräu buchs   schweiz		