

## suppen und vorseisen

<b>weisse spargelsuppe</b> mit grünem spargelschaum und Bärlauch-blätterteigstange (vegan ohne blätterteigstange)	9.50
<b>spargel-erdbeer-salat</b> mit Burrata mit Jungspinat	16.50
<b>bunte frühling-salatbowl</b> mit Blattsalaten, Spargel, Radiesli, Frühlingszwiebeln, Orange, Cherrytomaten und Sprossen an Holunderblüten-dressing	13.50

## vegetarisch und vegan

<b>spargel-risotto</b> verfeinert mit Petersilie, Pfeffer aus dem Maggiatal und Radiesli (auch vegan möglich)	25.50
<b>duo von spargel- und Bärlauchravioli</b> mit Sauce Mouseline gratiniert	25.50
<b>grüne und weisse spargeln</b> mit Sauce Hollandaise	
halbe portion – 250g	22.50
ganze portion – 350g	29.50
<b>beilagen</b>	
portion gekochter Schinken	8.00
portion Bündnerfleisch	9.50
portion Bündner Rohschinken	9.50
portion gebratene Frühlingkartoffeln	7.50

## hauptgänge

<b>schweizer pouletbrust</b> mit Bärlauch-pilz-füllung, an Merlotsauce, dazu Spargel-risotto mit Petersilie und gebackene Kirschtomaten	33.50
<b>schweinssteak unter Bärlauchkruste</b> dazu Quetschkartoffeln mit Rosmarin und Spargeln mit Sauce Hollandaise	34.50
<b>kalbschnitzel an Morchelsauce</b> dazu ein Duett von blauen St. Galler Kartoffeln und Frühlingkartoffeln sowie Spargel im Rohschinkenkleid	38.50
<b>lachsfilet an sauce maitaise</b> auf einem duo von spargel- und Bärlauch-ravioli	36.50
<b>klassisch spargeln mit fleisch</b> dazu Frühlingkartoffeln, sauce hollandaise und	
eine zarte schweizer pouletbrust	33.50
zwei schweinschnitzel	33.50
zwei kalbschnitzel	38.50
ein rindsfilet-medaille (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> thurgauer riesling-sylvaner   aoc   2022	1 dl	7.00
de herr müller us em thurgau landolt weine   zürich   schweiz		
<b>bier</b> üssers huusbier   kellerbier	33cl	6.50
sennbräu buchs   schweiz		