

Spargel Saison

| | |
|---|----------------------|
| Zweifarbiger Spargelsalat lauwarm serviert auf Rucola Beet mit Frühlingszwiebeln | 13.00 |
| Spargelpastetli gefüllt mit Spargelragôut und mit frischem Bärlauch verfeinert | 13.50 |
| Spargelcrèmesuppe mit Spargel Einlage, Bärlauchöl und Rahmhaube | 9.80 |
| Portion weisse Spargeln serviert mit Sauce Hollandaise oder Mayonnaise | 21.00 |
| | kleine Portion 17.00 |
| Portion grüne Spargeln serviert mit Sauce Hollandaise oder Mayonnaise | 20.00 |
| | kleine Portion 16.00 |
| Portion Frühlingskartoffeln | 6.80 |
| Vorderschinken | 8.00 |
| Rohschinken | 9.50 |

Spargel Saison

Bärlauch – Cordon Bleu vom Schwein 29.80
gefüllt mit Schinken, Käse und Bärlauchpüree
serviert mit Gemüsebouquet und Pommes frites

Spargel – Cordon Bleu vom Schwein 29.80
gefüllt mit Spargeln, Käse und Rohschinken
serviert mit Gemüsebouquet und Frühlingkartoffeln

Gegrilltes Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel 30.80
auf einer Weisswein-Bärlauch-Sauce
serviert mit Gemüsebouquet und Spargelrisotto

Bärlauch – Spargel – Risotto mit Riesencrevetten 31.80
zubereitet mit weissen und grünen Spargeln
frischem Bärlauch, Frühlingzwiebeln

Lamm Entrecôte unter der Bärlauchkruste 35.80
serviert mit grünen Spargeln, Sauce Hollandaise
und Frühlingkartoffeln

Kalbsmedaillons an Morchelrahmsauce 48.80
serviert mit Gemüsebouquet und Bärlauchnudeln

Spezielle Dessert Empfehlung

Caramellisierter Spargel 12.50
mit frische Erdbeeren und Vanilleglace
garniert mit Minzeblättern