

Frühlingszeit ist Spargelzeit



<u>Vorspeisen</u>	
● Spargelsuppe mit Spargelwürfeli und Kräutercroutons	11
● Blattsalat mit sautierten Spargeln und Champignons	14
● Spargeln mit geräuchtem Lachs mit Honig-Senfauce	15
● Gemischte Spargeln an Sc. Hollandaise	15
<u>Hauptgang</u>	
● Blätterteigpastetli mit Weisswein Spargelragout	VP 16
	HG 26
● Gemischte Spargeln an Sc. Hollandaise Neue Kartoffeln	29
● Eglichenusperli mit Sc. Tartar Bratkartoffeln / gemischte Spargeln	36
● Pouletbrüstli an Sc. Hollandaise Rösticroquetten / gemischte Spargeln	33
● Sautiertes Kalbsplätzli an Whiskyrahmsauce Risotto / gemischte Spargeln	47
● Frühlingspfanne Pouletbruststreifen im Wok gebraten mit Rigatoni / Cherrytomätli / Pilze / Spargeln	30
● Gebratenes Zanderfilet mit gemischten Spargeln an Kräuter Hollandaise / Neue Kartoffeln	39
● Zartes Rindsfilet an Portweinjus Risotto / gemischte Spargeln	57
● Gefächertes Rinds Entrecôte gratiniert mit Kräuterbutter Croquetten / gemischte Spargeln	51

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

Unser Fleisch sowie sämtliche Frischprodukte beziehen wir hauptsächlich von den Betrieben unserer Gegend / Kalb-, Schweine-, Pouletfleisch aus der Schweiz / Rindfleisch aus Australien und Schweiz / Lachs und Zander Norwegen und Estland / Crevetten Vietnam