

Spargel-Spezialitäten

Vorspeisen

<i>Feine Spargelcrème</i>		<i>Fr. 10.--</i>
<i>Spargelsalat an Tomatenvinaigrette dazu sautierte Black-Tigercrevetten</i>	<i>Portion</i>	<i>Fr. 19.50 Fr. 29.50</i>
<i>Zartes Spargelduett serviert mit Rohschinken und Chilimayonnaise</i>	<i>Portion</i>	<i>Fr. 18.50 Fr. 28.50</i>
<i>Mit Spargeln gefüllte Ravioloni an würziger Bärlauchbutter</i>	<i>Portion</i>	<i>Fr. 16.50 Fr. 24.50</i>
<i>Penne an Oliven-Chiliöl mit Spargelspitzen, Rucola, Knoblauch und Parmesanflocken</i>	<i>Portion</i>	<i>Fr. 16.50 Fr. 24.50</i>

Hauptgänge

<i>Gebackene Spargeln im Schinken-Käsemantel auf buntem Salatbouquet und pikanter Cocktailsauce</i>		<i>Fr. 24.50</i>
<i>Champagnerrisotto mit zweierlei Spargeln, Rucola und Parmesan</i>		<i>Fr. 25.50</i>
<i>Warme Hamme mit weissen und grünen Spargeln Hollandaise- und Vinaigrettesauce</i>		<i>Fr. 28.50</i>
<i>Schweizer Pouletbrüstli serviert auf Spargel-Rucolarisotto und Randen-Hollandaise</i>		<i>Fr. 29.50</i>
<i>Schweinssteak (200 gr.) vom Grill an Bärlauch-Hollandaise dazu frische Spargeln und Pommes frites</i>		<i>Fr. 34.50</i>
<i>Saftige Kalbsplätzli auf Trüffel-Hollandaise mit zarten Spargelspitzen und Butternudeln</i>		<i>Fr. 38.50</i>
<i>Portion weisse und grüne Spargeln serviert Kräuterkartoffeln, Hollandaise- und Vinaigrettesauce</i>		<i>Fr. 29.50</i>