

Hurra der Frühling ist da!!!

Als Vorspeise



Hausgemachte **Spargelcremesuppe** mit Rahm und Croutons 8.50

Blattsalat mit grünen Spargeln und Croutons 10.50



Ravioli mit Spargelfüllung und Spargeln
nappiert mit Sauce Hollandaise 14.50

Spargel-Triologie kleines Spargelcremesüppchen,
Rohschinken mit Melonenwürfel, lauwarmer Spargel Salat 16.50

Grüne Spargeln Sauce Hollandaise 14.00

VEGETARISCH

Spargeln Sauce Hollandaise 26.50

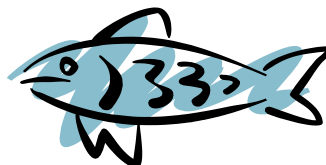


Ravioli mit Spargelfüllung und Spargeln
nappiert mit Sauce Hollandaise 21.50

Als Hauptspeise

Lachsschnitzel grilliert
Grüne Spargeln Sauce Hollandaise 36.50

Zanderfilet gebraten (aus Villigers Zanderzucht Fenkrieden)
Grüne Spargeln Sauce Hollandaise 45.50



Rösti mit Bauernschinken und grünen Spargeln belegt
mit würzigem Bergkäse überbacken 22.50

Schweinssteak vom Grill mit Bärlauchbutter
Ravioli mit Spargelfüllung und grünen Spargeln
napiert mit Sauce Hollandaise 29.50

Pouletbrüstli vom Grill mit Bärlauchbutter
Grüne Spargeln Sauce Hollandaise 26.50

Entrecôte vom Grill mit Bärlauchbutter
Grüne Spargeln Sauce Hollandaise 37.50



GEFÜLLTES KALBSSCHNITZEL „ wie es der Chef am liebsten isst „
(gefüllt mit grünen Spargeln, getrockneten Tomaten,
Rohschinken und Bergkäse)
Mit Sauce Hollandaise napiert.
Dazu servieren wir Ihnen Kartoffel-Cuts 43.50