

# Spargelspezialitäten



---

## VORSPEISEN

**DUETT VON GRÜNER UND WEISSER SPARGELCREMESUPPE** 10.50  
mit Rahmhaube

**SPARGELSALAT** 12.50  
mit grünem und weissem Spargel, Erdbeeren und grünem Pfeffer, abgerundet durch ein Radieschenvinaigrette

**GRÜNER SPARGEL** 16.50  
mit Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise, dazu Rohschinken

**WEISSER SPARGEL** 16.50  
mit Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise, dazu Rohschinken

---

## PASTA & RISOTTO

**TAGLIATELLE POMODORINI E ASPARAGI** 21.00  
mit Tomaten, Champignons und feinem Spargel

**RISOTTO CON ASPARAGI** 21.00  
Reisgericht mit Weisswein und Parmesan, Tomaten, Spargel, Bärlauch und Frühlingszwiebeln

**RÖSTI MIT SPARGEL ÜBERBACKEN** 21.00  
Rösti knusprig gebraten, mit Spargel, Rohschinken und Käse im Ofen überbacken, dazu ein kleiner grüner Salat

**SPARGELPFANNE MIT POULET** 24.00  
Gebratene Spargelspitzen, Pouletstreifen, Kartoffeln, Peperoni an Sauce Hollandaise und Rucola

---

## FLEISCH & FISCH

**SCHWEINSFILET-MEDAILLONS** 36.00  
an Salbeisauce, mit Spargelragout und Frühlingskartoffeln

**LAMMFILET MIT BÄRLAUCHKRUSTE** 36.00  
an Rosmarinsauce, mit Spargel und Frühlingskartoffeln

**CHATEAUBRIAND** 49.00  
*ab 2 Personen, pro Person*  
Zartes grilliertes Rindsfilet am Stück, mit Spargel Garnitur und Frühlingskartoffel, verfeinert mit Sauce Béarnaise und Hollandaise

**KALBSROULADE MIT SPARGEL** 37.00  
Kalbfleischroulade gefüllt mit Spargel an Cassis-Rahmsauce, dazu Frühlingskartoffeln

**GEBRATENES LACHSFILET** 36.00  
an Sauce Bèarnaise, Spargel und Frühlingskartoffeln

---

## PIZZA

**PIZZA PRIMAVERA** 20.50  
mit Tomaten, Mozzarella, zweierlei Spargelragout und gegrilltem Gemüse

**PIZZA ASPARAGI** 22.00  
mit Tomaten, Mozzarella, zweierlei Spargel und Rohschinken

