

# Spargelkarte



# Vorspeisen

**Spargelschaumsuppe**  
mit Brotcroûtons

CHF 9.–

**Rauchlachs auf Spargelsalat**  
mit Zitronenvinaigrette  
Toast und Butter

CHF 25.–

# Weinempfehlung

**SALICE SALENTINO DOC RISERVA**

(80% Negroamaro, 20% Malvasia nera)

Càntele, Lecce, Apulien

1 dl

CHF 6.20

7.5 dl

CHF 42.–

**ARTÙ MERLOT TICINO DOC**

Cantina il Cavaliere, Tessin

1 dl

CHF 6.80

7.5 dl

CHF 45.–

# Hauptspeisen

## Weisse-Spargel

an Sauce Hollandaise  
mit Bärlauch und Rohschinken

CHF 27.–

## Hausgemachte Spargelravioli

mit frischem Salbei  
geschwenkt in brauner Butter

CHF 25.–

## Blätterteigkissen

gefüllt mit Spargeln  
an Weissweinsabayone  
Reis

CHF 26.–

## Kalbsschnitzel an süss-saurer Senfhonigsauce

mit frischen Spargeln und Röstikroketten

CHF 34.–

## Rindsfiletsteak vom Grill

auf gebratenem Spargelgemüse 150 g  
Kräuterbutter, Pommes Frites 180 g  
200 g

CHF 37.–

CHF 42.–

CHF 46.–

## Spargelcordonbleu

gefülltes Schweineschnitzel  
mit Schinken, Spargeln und Käse  
Pommes Frites

CHF 31.–

## Forellenfilet gebraten

an Bärlauchsauce mit Spargeln  
und Butterreis

CHF 29.–

# Dessert

## **Frische Erdbeeren**

mit Rahm geschlagen oder flüssig

CHF 9.80

## **Coupe Romanoff**

Vanilleglace, frische Erdbeeren  
und Rahm

CHF 10.20

## **Erdbeertiramisu**

mit Rahm

CHF 9.80

## **Erdbeeren Omelette**

Biscuit mit Diplomacreme  
und Erdbeeren

CHF 10.–

## **Hausgemachtes Caramelchöpfli**

mit Rahm

CHF 7.80

## **Hausgemachtes Zitronen Griessköppli**

mit marinierten Erdbeeren

CHF 10.–

