

Spargelzeit... kulinarische Liebseeligkeiten

Den Spargel beziehen wir aus Deutschland, entlang der Donau und auch aus der Schweiz. Wir prüfen täglich die Angebote und entscheiden uns immer für das beste Produkt.

Warmer Spargelsalat à la Chef... orientalische Blattsalate, Cherrytomaten, Radiesli-Kräutervinaigrette, Champignons und gehobelter Sprinz	26.80 Vorspeise 16.80
Spargelsalat Frühlingserwachen... knackiger Eisbergsalat mit Erdbeeren, Blüten und karamelisierten Nüssen umgarnt dazu Cocktailcrevetten an Sesamvinaigrette	28.80 Vorspeise 17.50
Grosse Spargelcrème-Suppe garniert mit Spargelragout, Frühlingszwiebeln und Sahnehäubchen (vegetarisch)	22.70 Vorspeise 13.70
Spargel „natur“... ca. 300 gr. serviert mit Sauce Hollandaise oder Radiesli-Kräutervinaigrette	25.90
Sähmiges Spargelrisotto mit Spargelspitzen, Cherrytomaten und gehobeltem Sprinz	23.80
Nüdeli mit Spargelspitzen... an einem cremigen Kerbelrahmsösseli und mit Gruyer-Käse gratiniert	24.80
Entrecôte vom Grill ca. 180 gr. serviert mit Spargeln dazu handgehobelte Pommes Allumettes und Bernaise-Sauce	42.80
Kalbspaillard vom Grill ca. 180 gr. serviert mit Spargeln dazu handgehobelte Pommes Allumettes und Bernaise-Sauce	44.80
Kalbscordonbleu ca. 180 gr. gefüllt mit Spargeln und Brikäse, serviert auf mediterranem Gemüse-Spargelbeet	44.60
2 Frischwasser-Riesecrevetten vom Grill, serviert mit Spargeln an einem Butter-Limettensösseli und Süsskartoffelpürée	34.80
Rinderfilet ca. 180 gr. vom Grill, serviert mit Spargeln an einem Morchelrahmsösseli, dazu handgehobelte Pommes Allumettes	49.80