

Spargel-Saison



Vorspeisen...

Weisse Spargelcrèmesuppe mit Curry-Brotcroûtons		10.50
Frühlingsspargelsalat mit frischem Spinat, Melone, Tomaten, Pinienkernen an italienischem Dressing mit Appenzeller Braumeister-Rohschinken	½	12.50 18.50
Spargel-Tomaten Crostini aus Ruchbrot verfeinert mit Kräuter-Bärlauchöl		11.50
Spargel-Ravioli mit Bärlauch und Spargelstückchen an einer Safransauce	½	15.50 22.50

Hauptgerichte...

Grilliertes Kalbsschnitzel mit einer Morchelrahmsauce dazu Spargeln und Bärlauchtagliolini		41.00
Schweinssteak mit Käse überbacken auf grünem Spargel und Pommes Frites		26.00
Maispoulardenbrust auf einem Spargelbeet mit Weissweinrisotto und Rotweinsauce		28.00
Lachssteak auf grünem Spargel mit Safransauce und Wildreis		29.00
Portion Spargel (grün und weiss gemischt)	½	14.50 21.50
zusätzlich:		
Portion Bratkartoffeln		+ 6.00
Bauern-Rohschinken		+ 7.50
Sauce Hollandaise		+ 5.50
Vinaigrette		+ 3.50