Takeaway - A la carte Gerichte

11.00 Uhr – 13.30 Uhr und 17.30 Uhr – 20.00 Uhr

Salate I Suppe

Verschiedene Blattsalate Fr. 6.00

Gemischter Salat Fr. 8.00

Nüsslisalat an Holunderblüten-Dressing Fr. 9.50

Spargelsuppe mit Bärlauch-Croûtons Fr. 7.50

Hauptgerichte

A la carte 1 Fr. 24.00
Indisches Spargel-Linsen-Curry
mit Pouletbrust-Würfel
und Reis

A la carte 2 (vegetarisch) Fr. 19.00
Bärlauch-Pasta
mit Cherrytomaten
und Mozzarella

A la carte 3 Fr. 29.00
Kalbs-Saltimbocca
an Merlotsauce
und Safran-Spargel-Risotto

A la carte 4 Fr. 18.00
Panierte Schweins-Schnitzel
mit Pommes frites

A la carte 5 Fr. 24.00
Schweins Cordon-bleu
gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse
dazu Pommes frites

A la carte 6 Fr. 38.00
Rindsfilet-Medaillon
mit Bärlauchbutter
dazu Röstikugeln und Gemüse

A la carte 7 Fr. 22.00
Beef-Burger «Alpenchic»
im Chiabattabrötli, Cocktailsauce, Speck,
Raclettekäse, Tomate, Röstzwiebeln
und Pommes frites

A la carte 8 Fr. 27.00
Lachsfilet-Tranche
an Zitronen-Hollandaise
mit Bratkartoffel-Spiess und Spargeln

Fitnessteller

Frisch zubereitete und bunte Saisonsalate mit...

Fitness 1 Fr. 17.00
3 Frühlingsrollen
mit sweet Chilisauce

Fitness 2 Fr. 20.00
Gebackene Fischknusperli
dazu Sauce Tartar

Fitness 3 Fr. 19.00
Schweinschnitzel nature
mit Kräuterbutter

Fitness 4 Fr. 19.00
Panierte Pouletbrustschnitzel
mit Zitronenschnitz

Kinder

Kind 1 Fr. 12.00
4 Chicken Nuggets
mit Pommes frites

Kind 2 Fr. 12.00
1 paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites

spargelkarte - takeaway

suppen und vorspeisen

weisse spargelsuppe 7.50
mit bärlauch-croûtons

frühlings-minestrone 7.50
safranbouillon mit spargelstücken,
frühlingszwiebeln, cherrytomaten
und pasta

rauchlachs-spargel-tatar 13.50
und salatsträusschen
mit frühlingszwiebeln und radieschen
an hellem honig-balsamico-dressing

nüsslisalat an holunderblüten-dressing 13.50
mit erbsenspargel-sprossen
und erdbeerstückli, dazu spargelknusperli
im bärlauchbackteig mit tartarsauce

hauptgänge

indisches spargel-linsen-curry 24.00
mit pouletbrust-würfel
und reis

bärlauch-schweinsfilet-medaillons 30.00
mit neuen bratkartoffeln
spargeln im rohschinken-kleid
und sauce hollandaise

rindsfilet-würfel 31.00
an pikanter ginsauce
mit spargeln an sauce béarnaise
und röstikugeln

kalbs-saltimbocca 29.00
an kräftiger merlotsauce
safran-spargel-risotto

vegetarisch / vegan

Indisches spargel-linsen-curry 19.50
mit reis

bärlauch-pasta 19.50
gemischt mit cherrytomaten
und mozzarella

grüne und weisse spargeln
mit sauce hollandaise

halbe portion – 250g 16.50
ganze portion – 350g 20.50

lachsfilet-tranche 27.00
an zitronen-hollandaise
bratkartoffel-spiess
und spargeln

klassisch spargeln und fleisch
mit neuen bratkartoffeln,
sauce hollandaise dazu

eine zarte pouletbrust 26.00
zwei schweinsschnitzel 26.00
ein rindsfilet-medaillon 38.00