

## spargelkarte



## suppen und vorseisen

**weisse spargelsuppe** 9.50  
mit bärlauch-croûtons

**frühlings-minestrone (vegan)** 9.50  
safranbouillon mit spargelstücken,  
frühlingszwiebeln und cherrytomaten

**rauchlachs-spargel-tatar** 16.50  
und bunte blattsalate im knusperkörnchen  
mit frühlingszwiebeln und radieschen  
an hellem honig-balsamico-dressing

**nüsslisalat an holunderblüten-dressing** 16.50  
mit erbsenspargel-sprossen  
und erdbeerstückli, dazu spargelknusperli  
im backteig mit tartarsauce

## vegetarisch / vegan

**rotes spargel-thai-curry (vegan)** 24.50  
mit linsen und kichererbsen  
dazu korianderreis

**bärlauch-käsespätzli** 24.50  
gemischt mit spargeln und radieschen  
dazu röstzwiebeln

**grüne und weisse spargeln**  
mit sauce hollandaise

halbe portion – 250g 19.50  
ganze portion – 350g 26.50

### beilagen

portion gekochter schinken 6.00  
portion bündlerfleisch, bündner rohschinken 8.50  
portion neue bratkartoffeln 6.00

## hauptgänge

**rotes poulet-thai-curry** 29.50  
mit spargeln, linsen, kichererbsen  
und korianderreis

**schweinsfilet-medailleurs** 36.50  
dazu pfefferbutter, neue bratkartoffeln  
und spargeln im rohschinken-kleid  
an sauce hollandaise

**rindsfilet-würfel** 39.50  
an pikanter whiskeysauce  
mit spargeln an sauce béarnaise  
und röstikugeln

**kalbs-schnitzel** 37.50  
an morchelrahmsauce  
mit bärlauch-spätzli  
und weissen spargeln

**lachsfilet-tranche** 34.50  
an zitronenpfeffer-hollandaise  
auf einem allerlei von spargeln  
und bratkartoffeln

**klassisch spargeln und fleisch**  
mit neuen bratkartoffeln,  
sauce hollandaise dazu

eine zarte pouletbrust 32.50  
zwei schweinsschnitzel 32.50  
ein rindsfilet-medailon (200g) 49.00