

## Aktuelles zur Spargelzeit:

### Als Vorspeise

- Feine **Spargelcremesuppe**  
mit Rahm und gerösteten Nusspitter Fr. 11.-
- Nüssli und Eisbergsalat an Hausdressing  
mit lauwarmem **Grüenspargel** und Cherrytomaten Fr. 19.50

### Traditionell:

- Gemischte Spargeln mit Bärlauchmayonnaise  
oder Sauce Hollandaise als Vorspeise Fr. 18.50  
als Portion Fr. 33.-  
nur weisse Spargel 24.-/39.-

### **Dazu empfehlen wir Ihnen als Beilage**

- Portion Köferlis JubiRohschinken Fr. 10.50
- Portion saftigem Bauernschinken Fr. 8.-
- Portion Schottischer Rauchlachs Fr. 12.50
- Portion neue Bratkartoffeln Fr. 8.-

### Spezialitäten:

- **Ravioli mit Burattafüllung** und **gemischte Spargeln**  
mit Baumnüssen, Kräutern, Cherrytomaten an brauner Butter  
und Sbrinzhobelkäse (Vegi) Fr. 32.50
- Zarte **Schweinsfiletstreifen** mit Spargelragout  
an Zitronenrahmsauce im Nudelnest serviert Fr. 39.50
- **Zanderfilets „Chnusperli“** im Weinteig frittiert  
auf gemischtem Spargel mit Bärlauchmayonnaise  
und neuen Bratkartoffeln Fr. 38.50
- Zarte **Kalbsschnitzel** im Chnuspermantel paniert  
gemischte Spargeln, Sauce Hollandaise  
und neue Bratkartoffeln Fr. 48.-
- Zart geschmorter **Rindsschulterbraten**  
an kräftiger Rotwein-Wurzelgemüsesauce  
mit gemischten Spargeln und Spätzli Fr. 42.-