

Aktuelles zur Spargelzeit:

Als Vorspeise

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

Traditionell:

- Gemischte Spargeln mit Bärlauchmayonnaise
oder Sauce Hollandaise als Vorspeise Fr. 19.50
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:

- **Spargelragout mit Cherrytomaten und Kräutern**
an Weissweinsauce im Blätterteigkissen serviert
und Trockenreis (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 Rotweinsauce
mit gemischten Spargeln und Spätzli Fr. 42.-