

Frühlingskulinarik

Spargeln

Die delikaten Triebe haben Saison von April bis Juni und wachsen am besten in sandigen Böden. Es gibt weisse, grüne, violette und wilde Spargeln. Der Anbau von Spargeln ist aufwendig. Erst im dritten Jahr sind die Pflanzen zur Ernte bereit. Die Spargelpflanze ist eine Staude, die Spargeln sind ihre Triebe. Sie würden sich zu einem Gebüsch entwickeln, wenn man sie nicht so früh ernten würde. Dies geschieht vorwiegend von Hand. Ein Spargelfeld kann zehn Jahre lang gute Erträge bringen. Dann müssen wieder junge Pflanzen gesetzt werden

VORSPEISEN UND SALATE

Blätterteigpastetli mit Spargel-Morchelfüllung Fr. 17.50

Blattsalat „Belle epoque“ mit gebackenen Scampis, Erdbeeren, Spargel Fr. 17.50

Salatschüssel mit Pouletstreifen, Spargel und Pilzen Fr. 17.50

An Gemüse-Himbeervinaigrette auf buntem Blattsalat

Chachelisalat „Printanière“ Blattsalat Fr. 16.50

Mit frischem Spargel, gebratenem Camembert, Pilzen und Croutons

Nüsslisalat „Grosi“ (Mit Speck, Champignons, und Croûtons) Fr. 14.50

Nüsslisalat „Mimosa“ Fr. 12.50

UNSERE HAUSGEMACHTEN SUPPEN

Bärlauch - Frühlingskartoffelsüppchen Fr. 9.50

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube Fr. 10.50

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Fr. 9.50

Eierschwämmlicrèmesuppe mit Cognac und Kräutern Fr. 12.50

Kraftbrühe mit Steinpilzen Fr. 10.50

Frühlingskulinarik

HAUPTGERICHTE

	<u>Portion</u>	<u>Kl. Portion</u>
Beefsteak Tatar mild, mittel oder pikant, Serviert mit Toast und Butter	Fr. 31.--	Fr. 21.—
Spargel-Ravioli mit Rahm und Käse	Fr. 26.50	Fr. 16.50
Spargel-Risotto	Fr. 26.50	Fr. 16.50
Frischer Spargel mit Rohschinken Sauce Hollandaise	Fr. 29.50	Fr. 19.50
Frischer Spargel nach Art des Chefs Mit Waldpilzen, Kräutern, Käse und Sauce Mousseline überbacken	Fr. 31.50	Fr. 21.50
Pouletbrüstli grilliert mit frischem Spargel Serviert mit Pommes frites und Kräuterbutter	Fr. 26.50	
Cordonbleu vom Schweinsnierstück 300 gr. Mit frischem Spargel, Bärlauch und Bergkäse gefüllt Pommes frites und Spargelbouquet	Fr. 35.50	
Kalbssteak mit Spargelbouquet im Rohschinken Hollandaise, Gemüse, Bärlauchspätzli	Fr. 44.00	
Zanderfilet gebraten mit frischem Spargel Limonen-Hollandaise, Gemüse und neue Bratkartoffeln	Fr. 28. 50	
Lammnierstückli in Lavendel-Kräuterkruste Mit frischem Spargel, Gemüse und neuen Bratkartoffeln	Fr. 35.50	
Rindsfiletwürfel „Belmondo“ mit Spargelragout an Wodka-Kräuterrahmsauce, dazu Spätzli	Fr. 41.50	
Tournedos (220gr.) mit Kräuterhollandaise Mit frischem Spargel, Gemüse und Pommes frites serviert	Fr. 48.50	