

## Der Chef empfiehlt:

*Bunter Blattsalat an Kräuter-Vinaigrette und Bärlauchpesto  
mit weissen und grünen Spargeln*

*Fr. 16.80*

*Zusätzlich mit Trockenfleisch*

*Fr. 19.80*

*Spargelcremesuppe mit Vanille*

*Im Teller Fr. 11.50*

*In der Suppentasse Fr. 9.80*

*Frühlingskräutersuppe mit grünen Spargeln*

*Im Teller Fr. 11.50*

*In der Suppentasse Fr. 9.80*

### Tellerservice

*Spargeln mit Sauce Hollandaise*

*dazu Bratkartoffeln*

*35.50*

*Ein Teller gemischt mit Buurehamme und*

*Trockenfleisch als Beilage*

*9.50*

*Gebratenes Lammrückenfilet, weisse und grüne*

*Spargeln mit Hollandaise und Bratkartoffeln*

*Fr. 45.00*

*Rindsentrecôte CH mit Krätuerbutter, weisse und grüne Spargeln*

*Hollandaise und Bratkartoffeln*

*46.50*

*Kalbsgeschnetzeltes an leichter Zitronenschaumsauce*

*dazu Spargelrisotto*

*Fr. 35.50*

### *„Schlemmerteller“*

*Gebratene Eglifilets mit Mandeln, weisse und grüne Spargeln, Hollandaise*

*Salzkartoffeln oder Reis*

*41.50*

*Grüne Spargel-Rondellen im Eierteig*

*an leichter Cremesauce mit Bärlauchpesto*

*Fr. 29.50*

*Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1 % MWSt*