

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