

Spargelspezialitäten

Kalte Vorspeisen ;

Spargelsalat Maison
mit Mozzarella, Champignons, Cherry Tomaten
an Gemüsevinaigrette Fr. 11.50

Suppe;

Spargelcrèmesuppe Fr. 8.50

Vorspeisen & Vegetarische Gerichte ;

	Vorspeise	Hauptgang
Bärlauchravioli im Olivenöl auf Spargelragout	Fr. 16.50	Fr. 22.50

Risotto mit Spargeln, Champignons und Cherry Tomaten	Fr. 13.50	Fr. 19.50
---	-----------	-----------

Spargeln mit Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	Fr. 18.50	Fr. 26.50
---	-----------	-----------

Fleisch Gerichte;

Entenbrust an Portweinsauce Risotto mit Spargeln, Champignons und Cherry Tomaten	Fr. 38.50
---	-----------

Entrecôte Sauce Bearnaise Grüne & Weisse Spargeln, Bratkartoffeln	Fr. 39.00
--	-----------

Pferdefiletssteak Pfefferrahmsauce Grüne & Weisse Spargeln, Bratkartoffeln	Fr. 38.00
---	-----------

SPARGELZEIT

Spezialitäten zur Spargelzeit



Schweinssteak Sauce Bearnaise
Grüne & Weisse Spargeln, Bratkartoffeln Fr. 31.00

Kalbsschnitzel Sauce Bearnaise
Grüne & Weisse Spargeln, Bratkartoffeln Fr. 34.00

Fisch Gericht:

Forellenfilets mit Kartoffelkruste auf
Spargelragout mit Champignons und Cherry Tomaten Fr. 28.50

Riesen Crevetten
Risotto mit Spargeln, Cahmpignons und Cherry Tomaten Fr. 40.00

Dessert Empfehlungen ;

Erdbeerparfait auf Rhabarberkompot Fr. 11.00

Coupe Romanov Fr. 11.00

Frische Erdbeeren mit Rahm Fr. 10.00

Wein Empfehlung

Pinot gris Sunnehalde	1dl	5dl	7,5dl
Weinfeldern	Fr. 6.30	Fr. 31.50	Fr. 43.00

Die Traubensorte Pinot Gris zählt zu den wertvollsten Sorten unseres heimischen Rebenbestandes, dessen wuchtige, feurige Weine mit dem vollen Bouquet eine besondere Kostbarkeit darstellen.

Le Volte dell'Ornellaia 2010	1dl	5dl	7,5dl
Toscana igt	Fr. 6.80	Fr. 34.00	Fr. 46.50

Tenuta dell'Ornellaia - Toscana
rot: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Aromavielfalt des Merlot.
Erdige Kraft des heimischen Sangiovese.
Komplexe Struktur des Cabernet Sauvignon