

Aktuelles zur Spargelzeit:

Als Vorspeise

- Feine **Spargelcremesuppe**
mit Rahm und gerösteten Mandeln Fr. 10.-
- Eisbergsalat mit Avocadowürfeli an Balsamicodressing
und lauwarmem **Grüenspargelsalat** mit Cherrytomaten Fr. 16.50
- **Rindstatar „Frühling“** mit Grüenspargeln und Sauerrahm
dazu kleines Salatbouquet und Toast Fr. 22.50

Traditionell:

- Gemischte Spargeln mit Bärlauchmayonnaise
oder Sauce Hollandaise als Vorspeise Fr. 19.50
als Portion Fr. 32.-

Dazu empfehlen wir Ihnen als Beilage

- Portion Rohschinken Fr. 10.50
- Portion Bauernschinken Fr. 8.-
- Portion Rauchlachs Fr. 11.50
- Portion neue Bratkartoffeln Fr. 8.-

Spezialitäten:

- **Gemischte Spargeln** auf **gluschtigen Spargelravioli**
mit Baumüssen, Kräutern, Cherrytomaten an brauner Butter
und Sbrinzhobelkäse (Vegi) Fr. 30.50
- Zarte **Schweinsfiletstreifen** mit Spargelragout
an leichter Würenlinger Riesling-Sylvanersauce
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. 46.-