

Aktuelles zur Spargelzeit:

Als Vorspeise

- Feine Spargelcremesuppe
mit Rahm und gerösteten Mandeln Fr. 11.-
- Nüssli und Chinachohlsalat an Nussdressing
mit lauwarmem Grünspargel und Cherrytomaten Fr. 19.50

Traditionell:

- Gemischte Spargeln mit Bärlauchmayonnaise
oder Sauce Hollandaise als Vorspeise Fr. 18.50
als Portion Fr. 32.-
nur weisse Spargel 24.-/38.-

Dazu empfehlen wir Ihnen als Beilage

- Portion Köferlis JubiRohschinken Fr. 10.50
- Portion saftigem Bauernschinken Fr. 8.-
- Portion Schottischer Rauchlachs Fr. 12.50
- Portion neue Bratkartoffeln Fr. 8.-

Spezialitäten:

- Gemischte Spargeln auf Ravioli mit Spinatfüllung
mit Baumüssen, Kräutern, Cherrytomaten an brauner Butter
und Sbrinzhobelkäse (Vegi) Fr. 29.50
- Zarte Schweinsfiletstreifen mit Spargelragout
an Zitronenrahmsauce 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. 48.-
- Zartes Rindsschmorstück „s'Müslí“
an kräftiger Rotweinschmorsauce
mit gemischten Spargeln und Spätzli Fr. 40.-