

Frühlingskarte



Spargelcrèmesuppe	8.50
Frühlingssalat Grüner Blattsalat an Baumnussdressing mit lauwarmen Spargelspitzen und karamellisierten Nüssen	13.50
Spargelsalat	13.00
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50

Hauptspeisen

Spargel Cordonbleu

Schweinsnierstück gefüllt mit Spargelchutney und Raclettekäse
Beilage wähle unten

Bärlauch Cordonbleu

Schweinsnierstück gefüllt mit Vorderschinken und Bärlauchkäse
Beilage wähle unten

Kalbs Cordonbleu

Kalbfleisch gefüllt mit Rinds-Trockenfleisch und Raclettekäse
Beilage wähle unten

Vegi Spargelcordonbleu

Weizentortilla gefüllt mit Spargelchutney
und Raclettekäse **Beilage wähle unten**

Wählen Sie zu den Cordonbleu folgende Beilagen:

	Schwein/Vegi	Kalb
Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten	33.00	40.00
Grüner Salat mit Spargelstücken	33.00	40.00
Pommes Frites und Spargelbouquet	36.50	43.50
Pommes Frites	31.50	38.50

Schweinssteak Heistrich 27.50
mit Spargeln und Käse überbacken, Röstikroketten

Spargeln Emmentalerart 27.50
mit Burehamme und Emmentalerkäse überbacken
ohne Burehamme mit Emmentalerkäse überbacken 22.50

Kalbsgeschnetzeltes 33.00
an Rahmsauce mit Spargelstücken, Nüdeli

Kalbsmedaillon Bärlauchfrischkäse, 41.50
auf Spargelsalat, Röstikroketten

Frühlingsspaghetti 26.50
mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, tomatiert

Unsere Frühlings-Apéro-Empfehlung

Die Schweizer Aperitif

Blanc de Noir Jürg Obrecht, Jenins 1 dl 7.00
7.5 dl 46.00

Gekellert aus Pinot Noir besitzt dieser dezent fruchtige Wein viel Frische und Rasse. Verkörpern den Frühling und den Sommer und sind ebenso Inbegriff für diesen süffigen Blanc de Noir.

Marito 9.50
SÜSS-das Zitronige **HERB**-das Erfrischende

oder

Probieren Sie unser Monatsbier
Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten

Unsere Frühlings-Dessert-Empfehlung

Hausgemachtes Erdbeerparfait 9.50