


Frühlingsküche mit Schweizer Spargel

 Spargelcrèmesuppe		9.50
Hausgemachte Spargelsuppe mit Bärlauch-Öl		
 Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	½ Portion	
Mit Parmaschinken	18.50	28.50
Mit Rinds-Entrecôte	22.50	34.50
Mit gebratenem Doraden-Filet		46.50
		36.50
 Spargelsalat		16.50
Frühlingsalat mit weissem und grünem Spargel, Ei, Bergkäse, Taggiasca-Oliven und gerösteten Pinienkernen		
Flammkuchen mit Spargel		24.50
Weisser Spargel, Frischkäse, Hasliberger Trockenfleisch und hausgemachtes Bärlauch-Pesto		
 Spargel-Pastetli		26.50
Mit Pommes Frites und grünem Spargel		
Spargel-Pasta		24.50
Pasta mit Spargel, Poulet, roten Zwiebeln, Kapern und Cherry-Tomaten		
 Spargel-Pasta – Vegi-Variante ohne Poulet		21.50
Coupe Romanoff		10.50
Schweizer Erdbeeren, Vanilleglace, Rahm		
Tiramisu - natürlich hausgemacht		10.50
K White, Dolomiti IGT	10 cl	7.30
Chardonnay / Pinot bianco / Sauvignon blanc	75 cl	51.00
Kellerei Kaltern / Südtirol / Italien		
Cuvée Franz Pöckl	10cl	7.60
Merlot / Cabernet Sauvignon	75 cl	53.00
Weingut Pöckl / Burgenland / Österreich		

 = vegetarische Gerichte
 Fisch: EU-Zucht
 Poulet: CH / Rind: PY-UY / Parmaschinken: IT

