

# SPARGEL

## Zum Beginnen

**Spargelcrèmesuppe** 11.00  
mit Crème fraîche und Orangen

**Spargelsalat** 18.00  
mit Rohschinken und Kerbel-Limettendressing

**Flammkuchen** 20.00  
mit Spargeln, Pilzen

## Frühlingsteller

**Portion grüne und weisse Spargeln**  28.00  
mit Sauce Hollandaise  
zusätzlich mit Rohschinken + 5.00  
zusätzlich pochiertes Ei + 2.50  
zusätzlich Kräuterkartoffeln + 4.00

**Tagliatelle «Asparagus»**  25.00  
mit Spargelragout, Limette, Cherytomaten und Rucola  
zusätzlich Crevetten +5.00

**Pouletbrust im Speckmantel**  29.00  
mit Spargel gefüllte Pouletbrust im Speckmantel  
serviert mit Wildreis und saisonalem Gemüse

**Kalbsgeschnetzeltes «Primavera»**  38.00  
mit Spargelcrèmesauce mit Vermouth  
serviert mit Butterrösti und Gemüse

**«Swiss Alpine» Lachs aus Lostallo**  36.00  
auf der Haut gebratenes Schweizer Lachsfilet  
serviert mit Salzkartoffeln, weissen und grünen Spargeln

## Süsse Sünden

**Waldmeister Panna Cotta** 11.00  
mit Früchten

**Orangenparfait** 12.00  
mit Grand Marnier und Orangenfilets



**von 11.30-14.00 Uhr und 18.00-22.00 Uhr erhältlich**