

# SPARGELKARTE

## CARTE DES ASPERGES

### KALTE VORSPEISE / ENTRÉES FROIDES

---

**Bunter Frühlingsalat von weiss-grünem Spargel und Erdbeeren  
an einem Hausdressing**

Salade printanière d'asperges vertes et blanches et de fraises  
sur une vinaigrette maison

CHF 16.00

### SUPPEN / POTAGES

---

**Schaumiges Spargelrahmsüppchen mit einer Salpicon von Spargelspitzen  
und Parmesan-Rohschinkenwaffel an leichter Bärlauch-Espuma**

Soupe mousseuse d'asperges au salpicon de pointes d'asperges  
et sa gaufrette de parmesan et de jambon cru à l'espuma à l'ail des ours

CHF 9.50

### WARME VORSPEISEN / ENTRÉES CHAUDES

---

**Lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat an Gemüse vinaigrette  
mit gebratenem Eglifilet**

Salade d'asperges et de pommes de terre à la vinaigrette de légumes  
et filet de perche sauté

CHF 25.00





## HAUPTGANG / PLAT PRINCIPAL

---

**Portion weisse und grüne Spargeln** 200 gr  
**Portion d'asperges blanches et vertes** 200 gr CHF 21.00

**Portion weisse und grüne Spargeln** 400 gr  
**Portion d'asperges blanches et vertes** 400 gr CHF 32.00

**Dazu servieren wir Ihnen Sauce Hollandaise,  
Bärlauchmayonnaise und neue Kartoffeln**  
En plus nous vous servons sauce hollandaise,  
mayonnaise d'ail des ours et pommes de terre nouvelles

**Portion Rohschinken von Eischoll** 75 gr  
**Portion jambon cru du Eischoll** 75 gr CHF 9.50

**Portion Scheiben vom Rauchlachs**  
**Portion tranches du saumon fumé** CHF 9.00

**Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce**  
**serviert mit Spargelgemüse und Bärlauchnudeln**  
Emincé de veau à la sauce de champignons à la crème  
servi avec légumes d'asperges et nouilles à l'ail des ours CHF 36.00

**Rindsentrecôte an Rotweinbutter**  
**serviert mit Spargelgemüse und neuen Kartoffeln an Rosmarin**  
Entrecôte de bœuf au beurre de vin rouge  
servi avec légumes d'asperges et pommes de terre nouvelles au romarin CHF 36.00

## NACHSPEISE / DESSERT

---

Verlangen Sie unsere köstliche Dessertrolle

