

frühlingskarte



VORSPEISE

- SPARGELCREMESUPPE** 8.00
mit Bärlauchpesto
- GRÜNER SPARGEL MIT MOZZARELLA
UND BÄRLAUCHPESTO** 13.50
- LAUWARMER SPARGELSALAT
MIT EI-SCHNITTLAUCH
HAUSEGEMACHTE-SALAT-SAUCE** 15.50
serviert mit Bauernschinken oder Rohschinken

FISCH

- GEBRATENE RIESENCREVETTEN** 24.50
(ohne Kopf)
auf Nüsslisalat mit Grillierte Champignons an
Vinaigrette Sesam Soja
- FITNESSTELLER „ZANDERFILETS KNUSPERLI“** 24.50
im Weinteig auf Twanner Art mit Hausgemachte
Tartar Sauce
- FITNESSTELLER „EGLI KNUSPERLI“** 24.50
im Bierteig mit Hausgemachte Tartar Sauce
- WILDSEELACHS AN BÄRLAUCH-SAUCE** 28.50
gebraten in Mandel Butter,
serviert mit Neue Kartoffeln und Spargeln

FLEISCH

- SPARGEL CORDON BLEU (SCHWEINS FLEISCH)** 28.50
XXL ca. 500g 38.50
Gefüllt mit Rohschinken, Spargeln und Hollandaise
Pommes Frites
- SPARGELN MIT BLACK ANGUS ENTRECÔTE
(GBR/IRL)** 42.50
auf Sauce Béarnaise und Pommes allumettes
- RINDSFILETMÉDAILLON
MIT BÄRLAUCHKRUSTE** 46.00
auf Sauce Béarnaise
serviert mit Neue Kartoffeln und Spargeln

VEGETARISCH

- FITNESSTELLER „FRÜHLINGSROLLE“ VEGAN** 20.50
mit Sweet and sour Sauce
- RÖSTI MIT SPARGELN** 22.50
überbacken mit Bärlauch- Hollandaise Sauce

DESSERT

- ROMANOFF**
Vanilleglace, Erdbeerglace
und frische Erdbeeren mit Schlagrahm
klein 9.50 gross 12.50
- FRISCHE ERDBEEREN** 8.50
mit Schlagrahm
- PANNA COTTA** 12.00
Auf Erdbeere Carpaccio