

FRÜHLINGSZEIT SPARGELZEIT HECHTZEIT

SUPPEN

Frische Spargelsuppe mit Spargelstücken	Fr. 12.00
Fischconsommé mit Hecht-Klösschen	Fr. 12.50

KALTE-SPARGEL-GERICHTE

Rohschinken mit grünen + weissen Spargeln + Sauce Tartar Fr. 16.50

Spargelsalat: mit grünen + weissen Spargeln, Fr. 16.00
Sautierte Champignons, Sauce Italienne

Spargel – Erdbeer Salat Fr. 16.00
an Caramel-Balsamicosauce

Hausgemachter Graved Ägerisee-Hecht Fr. 22.50
Blattsalate mit weissen und grünen Spargelstücken
an Bärlauch-Joghurt-Sauce

FRÜHLINGS-MENU



Fischconsommé mit Hecht-Klösschen

Hausgemachter Graved Ägerisee-Hecht
Blattsalate mit weissen und grünen Spargelstücken
an Bärlauch-Joghurt-Sauce

Fisch Duett gebraten auf Zitronengrasrisotto
weisser & grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

oder

Kalbsschnitzel auf Zitronengrasrisotto
weisser & grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

Minz – Honig – Parfait mit Rhabarber

Fr. 62.00

Fr. 57.00 ohne Dessert

FRÜHLINGSZEIT SPARGELZEIT HECHTZEIT

KLASSISCHES SPARGELGERICHT

	250 gr.	400 gr.
Spargeln mit Sauce Hollandaise	Fr. 21.50	Fr. 29.50

SPARGELGERICHTE

Spargel-Fisch-Champignons-Ragout Fr. 31.50
Reis

Spargeln Hausart Fr. 34.50
mit Schinken, Champignons und Käse überbacken, Reis

Spargelomelette Fr. 31.00
mit Spargeln gefüllt und Sauce Bearnaise

Spargeln mit Hechtfilet Fr. 40.50
Hechtfilet pochiert, weisse und grüne Spargeln,
mit Sauce Hollandaise mit Estragon, Reis



Kalbsschnitzel Aspargus Fr. 43.00
weisse und grüne Spargeln, Sauce Hollandaise, Reis

Spargeln Neptun Fr. 40.50
Hechtfilets gebraten mit weissen und grünen Spargeln
mit Sauce Hollandaise mit Estragon, Reis

Spargel Rind Fr. 43.00
Rindsfilet (180gr.) auf Spargelrisotto, Bärlauchbutter