

SPARGEL ZEIT

SUPPEN

Spargelcremesuppe 6.50

Kräuterbouillon mit Spargelspitzen 5.80

SALATE

Spargelsalat nature 15.50

Spargelsalat mit Ei 17.50

Spargelsalat mit Schinkenstreifen 17.50

HAUPTSPEISEN

Portion Spargeln

mit Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette 23.-

Portion gekochter Schinken 5.50

Beilage nach Wahl 5.50

Schweinssteak mit Spargeln an Hollandaise

Beilage nach Wahl 27.50

Kalbspiccata mit Spargeln

Beilage nach Wahl 35.-

Petersfischfilet auf Spargelragout

im Reiring 27.-

Als Beilagen servieren wir

Bärlauch-Kartoffelstock, Reis oder Nüdeli

SPARGELGERICHTE

Gratinierte Spargel-Schinkenröllchen

auf Toast 19.20

Spargel-Kartoffel-Gratin 20.50

Spargeln mit Schinkenrösti 23.50

Blätterteigpastetli mit Spargefüllung 23.50

DESSERTS

Portion Erdbeeren 7.50

... mit Rahm 8.50

Coupe Romamoff 9.50

Holunderblütensorbet mit Sekt 9.50

FRÜHLINGS MENÜ

Kräuterbouillon mit Spargelspitzen

Holunderblütensekt (1dl)

Schweinssteak mit Spargeln

an Sauce Hollandaise

Bärlauch-Kartoffelstock

Biel-Benkemer Riesling-Sylvaner (1dl)

oder

Biel-Benkemer Blauburgunder (1dl)

Coupe Romanoff

Menü mit unserer Weinempfehlung 49.50

Menü ohne Wein 37.50