

# Frühlingskarte

## Spargel-Creme-Suppe

16.00

Mit weissen und grünen Spargel-Spitzen | gebratene Garnele

## Roastbeef-Spargel-Röllchen

22.50

Mit weissen und grünen Spargeln | Reibkäse-Füllung  
Safran-Hollandaise | Frühlingsalat

## Spargel-Erdbeer-Salat

20.50

An Honig-Limetten-Dressing  
Mit marinierten BBQ-Poulet-Streifen | Parmesan

## Tagliatelle «Spezial»

19.50

An würziger Spargel-Bärlauch-Rahmsauce

## Traditionell

### 300g weisse und grüne Spargeln

22.00

Mit Sauce Hollandaise | Frühlingskartoffeln

### Zusatz

120g «Buure Hamme»

6.00

120g Wiener Schnitzel

17.00

120g Kaltes Roastbeef

14.00

**200g gegrilltes Schweinsfilet** 39.00

Weisse und grüne Spargeln | Sauce Hollandaise  
Kartoffelgratin mit Frühlingszwiebeln

**200g Rinds-Entrecote** 44.00

Weisse und grüne Spargeln | Bärlauch-Butter  
Tagliatelle

**200g Rosmarin-Lamm-Medaillons** 42.00

Saisonales Gemüse | Thymian Jus  
Bratkartoffeln

**180g gebratenes Zanderfilet** 34.00

Weisse und grüne Spargeln | Kerbel-Zitronen-Butter  
Dillkartoffeln

**Weinempfehlung**  **1dl** **7dl**

**Weisswein**

**Aigle Murailles | 2020** 6.50 44.00  
Aigle | fruchtig | geschmeidig

**Rotwein**

**Rioja Reserva | 2014** 7.00 46.00  
Tempranillo | Graciano | fruchtig | leicht kraftvoll

**Pinot Noir Granit | 2019** 7.50 48.00  
Pinot Noir | fruchtig | elegant