



## **Spargelzeit / asparagus season / saison des asperges**

### **Vorspeise / starters / entrées**

**Spargelcremesuppe** 10.50  
*Asparagus cream soup*  
Soupe de crème d'asperges

**Spinatsalat mit Spargeln, Radieschen und Ei** 12.50  
*Spinach salad with asparagus, radishes and egg*  
Salade d'épinards aux asperges, radis et œuf

**Spargeln mit Sauce Hollandaise** 14.50  
*Asparagus with hollandaise sauce*  
Asperges à la sauce hollandaise

### **Hauptgänge Vegetarisch / main courses vegetarian / plats principaux végétariens**

**Spargel-Nudel-Pfanne** 24.50  
*Asparagus noodle pan*  
Plat de nouilles et asperges

**Spargel-Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei** 24.50  
*Hash browns with asparagus, baked with cheese and served with fried egg*  
Rösti aux asperges, gratiné au fromage et servi avec œuf sur le plat

**Spargeln mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln** 24.50  
*Grison dried meat and mountain cheese*  
Grison viande séchée et fromage de montagne

**Zu jedem Gericht servieren wir grüne und weisse Spargeln.**  
*All dishes are served with green and white asparagus.*  
Tous les plats sont servis avec des asperges vertes et blanches.



## Spargelzeit / asparagus season / saison des asperges

### Hauptgänge / main courses / plats principaux

<b>Rinds-Entrecôte mit Bärlauch-Hollandaise</b> <b>Neue Karoffeln und Spargeln</b> <i>Beef entrecote with wild garlic hollandaise, new potatoes and asparagus</i> Entrecôte de boeuf à la hollandaise à l'ail sauvage, pommes de terre nouvelles et asperges	40.50
<b>Schweins Cordon bleu gefüllt mit Schinken, Käse und Spargeln</b> <b>Pommes frites und Gemüse</b> <i>Pork Cordon bleu filled with ham, cheese and asparagus with french fries and vegetables</i> Cordon bleu de porc farci au jambon, fromage et asperges avec frites et légumes	33.50
<b>Pouletbrüst auf der Spargel-Nudel-Pfanne</b> <i>Asparagus noodle pan with chicken breast</i> Plat de nouilles et asperges servi avec une escalope de poulet	26.50
<b>Kalbsschnitzel mit Spiegelei</b> <b>Spargeln, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</b> <i>Veal escalope with fried egg, asparagus, new potatoes and hollandaise sauce</i> Escalope de veau avec oeuf sur le plat, asperges, pommes de terre nouvelles Et sauce hollandaise	39.50
<b>Kalbsleber «Primavera»</b> <b>serviert mit Rösti (Spargeln, Bärlauch und Jus)</b> <i>Calf's liver «Primavera» served with ash browns (asparagus, wild garlic and jus)</i> Foie de veau «Primavera» servi avec Rösti (asperges, l'ail sauvage et jus)	35.50
<b>Felchenfilet in Butter gebraten</b> <b>Reis, Spargeln und Sauce Hollandaise</b> <i>White fish fried in butter with rice, asparagus and hollandaise sauce</i> Filets de poisson blancs frit au beurre avec du riz, des asperges et sauce hollandaise	35.50

**Zu jedem Gericht servieren wir grüne und weisse Spargeln.**

*All dishes are served with green and white asparagus.*

Tous les plats sont servis avec des asperges vertes et blanches.

Über allfällige Allergene und andere Inhaltsstoffe gibt Ihnen gerne unser Personal Auskunft.  
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.