

# Frühlingsinspirationen

Weisse Flaacher Spargeln vom Spargelhof Spaltenstein  
 Grüner Spargel vom Spargelhof Spaltenstein oder aus der Region

Spargelsalat CHF 17.50

Grüner und Weisser Spargel mit Grapefruit, Basilikum  
 und Frühlingszwiebeln an Erdbeer-Vinaigrette und Hüttenkäse-Crostini

Grüner Spargel CHF 21.50

im Tempura-Bierteig mit gebratenen Jakobsmuscheln an Cardinal Sauce

Crêpes Roulade CHF 15.50

gefüllt mit Schinken und Spargelcrème, dazu Tomaten-Orangen-Chutney

Hausgemachte Spargelcrème CHF 14.50

Spargelspitzen- und Morcheleinlage

Gebratene Flusskrebsschwänze CHF 42.50

an Zitronengrassauce mit Wildreis und Spargelragoût

Schweizer Pouletbrustschnitzel an Jus CHF 36.50

im Speckmantel mit Morchel-Safran-Risotto und Spargelspitzen

Kalbs-Cordonbleu CHF 44.50

Grüner und weisser Spargel, nappiert mit Sauce Hollandaise  
 serviert mit Pommes frites

Grüner und weisser Spargel CHF 19.50

Sauce Hollandaise, Cardinal Sauce oder gratiniert mit Parmesankäse

Neue Schnittlauch Kartoffeln CHF 6.50

mit Bündner Rohschinken CHF 38.50

mit Schottischer Rauchlachs CHF 37.50

mit Entrecôte (250 g) und Kräuterbutter CHF 55.50

mit Rindsfilet (150 g) und Jus CHF 52.50

serviert mit neuen Schnittlauch Kartoffeln

Erdbeer-Crèmeschnitte CHF 14.50

mit Basilikumpesto

Kreation Romanoff CHF 13.50

Vanille-Rahmglace, serviert mit Erdbeeren, Erdbeersauce und Rahm

Vorspeisen

Suppe

Hauptgänge

Dessert

