

## \*\*\* Spargelgerichte \*\*\*

<b>BUNTER SPARGELSALAT MIT LAUWARMEN GRÜNEN UND WEISSEN SPARGELN</b> mit Artischocken und Bresaola, mit weißem Balsamicodressing	Fr. 24.00
<b>SPARGELSALAT „PRIMAVERA“</b> an einer kalorienarmen Joghurt-Senfsauce	Fr. 18.00
<b>FRISCHE SPARGELCREMESUPPE</b> mit Croûtons und Rahmhäubchen	Fr. 9.00
<b>SPARGELN MIT ROHSCHINKEN</b> mit Vinaigrette oder Mayonnaise	Fr. 29.00
<b>SPARGELN „MAILÄNDER ART“</b> mit Parmesan überbacken, Spiegelei und „Neue“ Kartoffeln	Fr. 28.00
<b>SPARGELN „POLNISCHE ART“</b> mit gehacktem Ei, Petersilie und Brotbrösel in Butter	Fr. 28.00
<b>SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE</b> und „Neuen“ Kartoffeln	Fr. 29.00
<b>SPARGELRAGOUT „NACH ART DES CHEFS“</b> mit Risotto, Champignonrahmsauce und frischen Kräutern	Fr. 22.00
<b>SPARGEL-RAVIOLI</b> Teigtaschen gefüllt mit Spargelmousse, an Spargelrahmsauce	Fr. 21.00
<b>SPARGELN ÜBERBACKEN</b> mit Crevetten an feiner Weissweinsauce	Fr. 34.50
<b>LACHSSCHNITTE MIT FRISCHEN SPARGELN</b> Sauce Mousseline und „Neue“ Kartoffeln	Fr. 34.00
<b>POULARDENBRUST GEFÜLLT MIT GRÜNEN UND WEISSEN SPARGELN</b> an Weissweinschaum-Risotto und Frühlingsgemüse	Fr. 32.00
<b>KALBSLEBERLI AUF SPARGELN</b> mit „Neuen“ Kartoffeln	Fr. 38.00
<b>SPARGELN „PRINCESSE“</b> Kalbssteak, Sauce Hollandaise und „Neue“ Kartoffeln	Fr. 43.00

