

# Frühlingshafte Spargelgerichte



## Wissenswertes über Spargel

Erst im dritten Jahr nach dem Anbau der Spargeln werden ca. Mitte März mit einer Spargeldammfräse Erdhügel aufgeschüttet, damit die Spargelsprossen einen möglichst langen Weg zurücklegen müssen. Sobald die ersten Köpfe ans Licht wollen, wird jede Bleichspargel einzeln von Hand ausgegraben und mit dem Spargelmesser, einem langen, gegen das Ende dünner werdenden scharf geschliffenen Stahl, gestochen.

Der einheimische Spargel wird nur von etwa Ende April bis Mitte Juni (längster Tag) geerntet, um anschliessend die Kulturen zu schonen. Die restlichen Spargeltriebe lässt man auswachsen, damit sie neue Kraft für die nächste Saison sammeln können, dabei entwickeln sie sich zu Stauden.



# Spargel-Gerichte



<b>FRISCHE SPARGELCREMESUPPE</b> mit Croûtons & Rahmhäubchen	Fr. 9.90
<b>SPARGELSALAT</b> mit Mozzarella-Kugeln und frischen Erdbeeren, an Honig-Senf-Dressing	Fr. 18.90
<b>LAUWARMER SPARGELSALAT MIT GRÜNEN &amp; WEISSEN SPARGELN</b> mit Artischocken & Bresaola, an weißem Balsamicodressing	Fr. 28.00
<b>SPARGELN MIT PARMA-SCHINKEN</b> an Vinaigrette oder Mayonnaise	Fr. 31.50
<b>SPARGELN „MAILÄNDER ART“</b> mit Parmesan überbacken, Spiegelei & „Neue“ Kartoffeln	Fr. 29.90
<b>SPARGELN „POLNISCHE ART“</b> mit gehacktem Ei, Petersilie & Brotbrösel in Butter	Fr. 29.90
<b>SPARGELN MIT SAUCE HOLLANDAISE</b> mit „Neuen“ Kartoffeln	Fr. 29.90
<b>SPARGELRAGOUT „NACH ART DES CHEFS“</b> mit Risotto, Champignonrahmsauce & frischen Kräutern	Fr. 24.90
<b>SPARGEL-RAVIOLI</b> Teigtaschen gefüllt mit Spargelmousse, überbacken mit Sauce Mousseline	Fr. 23.90
<b>SPARGELN ÜBERBACKEN</b> mit Riesen-Garnelen an feiner Weissweinsauce	Fr. 39.00
<b>LACHS-TRANCHE MIT FRISCHEN SPARGELN</b> Sauce Mousseline & „Neue“ Kartoffeln	Fr. 39.00
<b>POULETBRUST GEFÜLLT MIT GRÜNEN UND WEISSEN SPARGELN</b> an Weissweinschaum-Risotto & Frühlingsgemüse	Fr. 39.90
<b>KALBSLEBERLI AUF SPARGELN</b> mit „Neuen“ Kartoffeln	Fr. 39.50
<b>RINDS-ENTRECÔTE MIT SPARGELN</b> „Simmertaler“ Rindsentrecôte vom Grill (200 gr.) mit Sauce Béarnaise, garniert mit Spargeln, dazu Weisswein-Risotto	Fr. 55.00

