



Frühlings Romantik

Spargel - Crèmesuppe

dazu leckeres Lachs – Spiessli mit Sesam



Grilliertes Kalbssteak auf Morchelsauce

Spargel - Landrauchschinken „Bündeli“

breite Nudeln



hausgemachte Rhabarberglacé

garniert mit frischen Erdbeeren

Menu Löwenzahn



Frühlingsalat dazu lauwarmer Ziegenfrischkäse

mit Honig und Thymian



Balchenfilets aus dem Sempachersee

pochiert an Dillsauce

dazu Spargeln und Butterreis



Erdbeeren „Breezer“

marinierte Erdbeeren gemischt
mit aufgeschlagener Vanilleglacé

Spargel macht fit



feine **Bärlauch - Crèmesuppe**
mit Landrauchschenken - Grissini

Spargel - Crèmesuppe
dazu leckeres Lachs – Spiessli mit Sesam

Vorspeisen - Karussell „vo allem es betzli ond doch net z'vöu“

- ✓ Spargel - Crèmesuppe mit Lachs – Spiessli mit Sesam
- ✓ feiner Landrauch - Schinken
- ✓ weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise
- ✓ Parmesanwürfel mit Aceto - Balsamico
- ✓ Ravioli mit Spinat und Ricotta

mein Favorit!

Frühlingsalat dazu lauwarmer Ziegenfrischkäse
mit Honig und Thymian, garniert mit frischen Spargeln,
Cherry Tomaten, Radieschen, Champignons und Blattsalat an
hausgemachtem Bärlauch Dressing

Hauptgerichte



Spargelsalat „Rössli“

Salatschüssel mit Pouletstreifen, Spargeln, Tomaten, Champignons und Country - Kartoffeln an französischer Sauce

Pouletbrüstli mit Feta und Rohschinken gefüllt, im Bröselmantel

frische Spargeln

Country Kartoffeln mit Sauerrahm

Poulet - Satay an Nuss-Sauce „schmeckt spitze“

dazu frische Spargeln

Butterreis

Riesen - Schweinsschnitzel paniert

belegt mit Speck, Champignons und Spargeln, gratiniert mit Käse

Schweinsfilet im Speckmantel als Salatschüssel

mit Spargel, neuen Bratkartoffeln, Tomaten, Champignons, Rucola und Parmesan an französischer Sauce

Schweinssteak „Princesse“

mit Spargeln belegt und Sauce Hollandaise gratiniert

Gemüsebouquet und neue Bratkartoffeln

grilliertes Kalbssteak auf Morchelsauce

Spargel - Landrauchschinken „Bündeli“ und breite Nudeln

zarter Rindsentrecôte - Fächer auf Bärlauch „Café de Paris“

frische Spargeln und neue Bratkartoffeln

Spargeln mit Fisch



Balchenfilets aus dem Sempachersee

pochiert an Dillsauce

Spargeln und Butterreis

Eglifilets Knusperli im Bierteig dazu Tartar Sauce

Spargeln und Salzkartoffeln

grillierter Wildlachs - Zanderspiess mit Sesam

auf erfrischender Thai Kokos - Curry Sauce

dazu Spargeln und Butterreis

Super auch ohne Fleisch

easy Veggie

feine Röstitaschen mit Frischkäse gefüllt

garniert mit frischen Spargeln und reichhaltiger Gemüse garnitur

Spargeln „Jardinière“

weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise und

reichhaltiger Gemüse garnitur