



# Frühlings Romantik

---

## Spargel - Crèmesuppe

dazu leckeres Lachs – Spiessli mit Sesam



## Schweinssteak „Princesse“

mit Spargeln belegt und Sauce Hollandaise gratiniert  
Gemüsebouquet und neue Bratkartoffeln



## 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

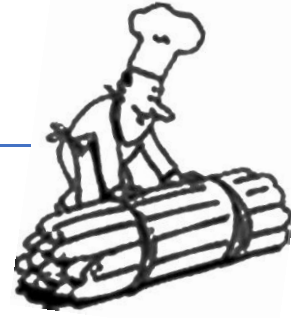


## Erdbeeren „Breezer“

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 Mezzelune

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 neue Country - Kartoffeln an französischer Sauce

## **Pouletbrüstli**

gefüllt mit Cantadou und Rohschinken im Bröselmantel  
frische Spargeln und neue Country - Kartoffeln mit Sauerrahm

## **Poulet - Satay** an Nuss-Sauce „schmeckt spitze“

dazu frische Spargeln  
Butterreis

## **Riesen - Schweinsschnitzel paniert**

belegt mit Spargeln, Speck und Champignons  
gratiniert mit Käse

## **Schweinssteak „Princesse“**

mit Spargeln belegt und Sauce Hollandaise gratiniert  
Gemüsebouquet und neue Bratkartoffeln

## **Kalbs Cordonbleu**

gefüllt mit Landrauchschinken, Brie und Spargeln  
dazu neue Country - Kartoffeln mit Sauerrahm  
und Tomate gefüllt mit Spinat

## **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

# 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

## **grüne und weisse Spargeln mit Hollandaise Sauce**

dazu neuen Bratkartoffeln

dazu Landrauchschenken