

# Restaurant Karte

---



## 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

51.00

## 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

58.00

# Spargel macht fit

---



feine **Bärlauch Crèmesuppe** 9.50  
mit Landrauschinken Grissini

**Spargel Crèmesuppe** 9.50  
dazu leckeres Lachs Spiessli mit Sesam

**Vorspeisen Karussell „vo allem es betzli ond doch net z'vöu“** 18.00

- ✓ Spargel Crèmesuppe dazu Lachs Spiessli mit Sesam
- ✓ feiner Landrauch Schinken
- ✓ weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise
- ✓ Parmesanwürfel mit Aceto Balsamico
- ✓ Tortelli mit Spargel

mein Favorit!

**Frühlingsalat dazu lauwarmer Ziegenfrischkäse** 17.00  
mit Honig und Thymian, garniert mit frischen Spargeln,  
Cherry Tomaten, Radieschen, Champignons und Blattsalat an  
hausgemachtem Bärlauch Dressing

# Hauptgerichte

---



<b>Spargelsalat „Rössli“</b>	27.00
Salatschüssel mit Pouletstreifen, Spargeln, Tomaten, Champignons und neue Country Kartoffeln an französischer Sauce	
<b>zarte Kalbskotelette aufgeschnitten</b>	43.00
dazu Limetten Mango Butter begleitet mit von einem gefüllten Spargel Tomaten Wrap	
<b>Pouletbrüstli</b>	28.00
gefüllt mit Cantadou und Rohschinken im Bröselmantel frische Spargeln und neue Country Kartoffeln mit Sauerrahm	
<b>Poulet Satay an Nusssauce „schmeckt spitze“</b>	27.00
dazu frische Spargeln Butterreis	
<b>Riesen-Schweinschnitzel paniert</b>	28.00
belegt mit Spargeln, Speck und Champignons gratiniert mit Käse	
<b>Schweinssteak „Princesse“</b>	32.00
mit Spargeln belegt und Sauce Hollandaise gratiniert Gemüsebouquet und neue Bratkartoffeln	
<b>zarter Rindsentrecôte Fächer auf Bärlauch „Café de Paris“</b>	41.00
frische Spargeln und neue Bratkartoffeln	

# Spargeln mit Fisch

---



<b>Balchenfilets aus dem Sempachersee</b> pochiert an Dillsauce Spargeln und Butterreis	34.00
<b>Eglifilets Knusperli</b> im Bierteig dazu Tartar Sauce Spargeln und Salzkartoffeln	33.00

# Super auch ohne Fleisch

---



<b>feine Röstitaschen mit Frischkäse gefüllt</b> garniert mit frischen Spargeln und reichhaltiger Gemüse garnitur	28.00
<b>Spargeln „Jardinière“</b> weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise und reichhaltiger Gemüse garnitur	28.00
<b>Wrap gefüllt mit Spargeln und Tomate</b> dazu neue Bratkartoffeln mit Rosmarin und Rahmspinat	28.00