



Frühlings Menu

Frühlings Duo

sämige Spargel Crèmesuppe mit Lachsspiess
begleitet von knackigem Frühlingssalat mit Spargeln
an hausgemachtem Bärlauch, Honig Dressing



Schweinssteak „Princesse“

mit Spargeln belegt und Sauce Hollandaise gratiniert
Gemüsebouquet und neue Bratkartoffeln



hausgemachte Rhabarberglacé

garniert mit frischen Erdbeeren

60.00

Spargel macht fit



feine **Bärlauch Crèmesuppe**
mit Landrauchschinken Grissini

9.50

Frühlings Duo

18.00

sämige Spargel Crèmesuppe dazu Lachsspiess mit Sesam
begleitet von knackigem Frühlingsalat mit Spargeln
an hausgemachtem Bärlauch, Honig Dressing

Vorspeisen Karussell

19.00

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

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

mein
Favorit!

Spargeln mit Fisch



Balchenfilets aus dem Sempachersee pochiert an Dillsauce
Spargeln und Butterreis

36.00

Grillierte Lachstranche an sämiger Fischeauce
Spargeln und Butterreis

35.00

Hauptgerichte



Spargelsalat „Rössli“ 29.00
Salatschüssel mit Pouletstreifen, Spargeln, Tomaten, Champignons und Country Kartoffeln an französischer Sauce

Poulet Satay an Nusssauce „schmeckt spitze“ 29.00
dazu frische Spargeln und Butterreis

Riesen-Schweinsschnitzel paniert 30.00
belegt mit Spargeln, Speck und Champignons gratiniert mit Käse

Schweinssteak „Princesse“ 35.00
mit Spargeln belegt und Sauce Hollandaise gratiniert
Gemüsebouquet und neue Bratkartoffeln

Kalbsmedaillon mit Speck umwickelt 49.00
gratiniert mit zartschmelzendem Brie auf Morchelragout
dazu Frühlingsnudeln mit Spargel
glacierten Radieschen und Bärlauch

Spargeln „Jardinière“ 30.00
weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise und
mit reichhaltiger Gemüse garnitur

