

SPARGELN

ALS VORSPEISE

Spargeln mit Sauce Vinaigrette oder mit Mayonnaise	12.50
Spargeln à l'ail (Knoblauchsauce)	13.50

ALS HAUPTGERICHT

Spargeln mit Sauce Vinaigrette oder mit Mayonnaise	22.50
Spargeln à l'ail (Knoblauchsauce)	23.50
Spargeln mit Sauce Hollandaise	25.50

Spargeln "Walliserart"	26.50
Spargeln, belegt mit Tomaten, überbacken mit Käse	

Spargeln "Mailänderart"	26.50
Spargeln mit zerlassener Butter, gehacktem Ei, überbacken mit Käse	

Lammierstück gebraten auf Kräuterjus	33.50
mit Spargeln und neuen Bratkartoffeln	

Schweinesteak	30.50
mit Spargeln und Sauce Hollandaise, neue Bratkartoffeln	

Dazu empfehlen wir:

	<u>1/2 Portion</u>	<u>Portion</u>
Gekochter Schinken	7.70	14.50
Rohschinken	9.70	18.50
Bündnerfleisch	9.70	18.50
Portion neue Bratkartoffeln		6.50

WEINEMPFEHLUNG

Zizerser Sauvignon blanc	2015			7.5 dl	49.50
Rutishauser AG, Scherzingen					

Bodensee Cuvée	2016	1dl	6.--	7.5 dl	46.50
(Pinot blanc, Kerner, Viognier & Gewürztraminer)					
Rutishauser AG, Scherzingen					