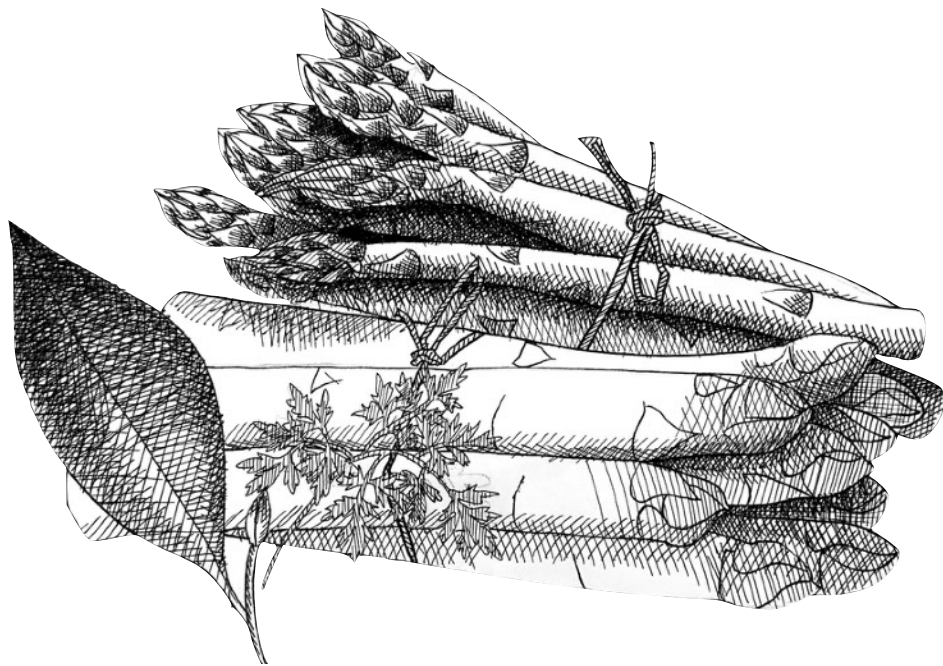


# Spargelzeit



## Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat mit Holunder, Ei und Radiesli E, Snf,	15.80
Spargel- Morchelgulasch mit Serviettenknödel G, L, E, P	17.80
Spargelsuppe mit Spinat- Brennessel Flan G, L, E, Sllr, vegetarisch	11.50

## Weinempfehlung

### Zähringer Cuvée Blanc 2024

Région de Trois Lacs Hämmerli	1 dl	7.50
	7 dl	49.80
Blanc de noir de Pinot Noir, Chasselas, Gewürztraminer		

Das Auge klar und strohgelb mit einem leichten rosa Schimmer.  
Die Nase fruchtig und würzig. Schwarze Johannisbeere, Rosenblüten  
und Gebäck machen ihn interessant, charmant und vielschichtig.  
Langanhaltendes und elegantes Finish.

# Hauptgänge

Sautiertes Saiblingsfilet (Fischzucht Guibert, Cornaux,VD) mit Bärlauch- Gnocchi, gemischten Spargeln und Weissweinsauce G, L, E, Sllr	39.80
Entrecôte vom Rind mit Bärlauch- Gnocchi, gemischten Spargeln und Pfeffersauce G, L, E	44.50
Sautierte Kalbsleber mit Bärlauch- Gnocchi und gemischten Spargeln G, L, E, Sllr	39.80
Bärlauch- Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Sauerrahm G, L, E, vegetarisch	28.50
Portion Grüne Spargeln	31.00
Portion Weisse Spargeln	35.00
Portion Gemischter Spargel mit Bärlauch- Gnocchi G, L, E, vegetarisch	33.00
Wahlweise mit Hollandaise, Mayonnaise oder Bärlauchvinaigrette	
Portion Bauern- und Rohschinken	11.50
Grosser, lauwarmer Spargelsalat mit Holunder, Ei und Radiesli E, Snf	26.80