

# Au bi üs gits Spargle! Us dä Schwiiz, Logisch!

## Vorspeisen

Blattsalat	9.80
Gemischter Salat	11.80
Hausgemachtes Chnolibrot (15 Minuten Wartezeit)	13.30
Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.30
Lauwarmer Spargelsalat	18.30
(mit Cherrytomaten und Rohschinkenstreifen an Balsamicodressing)	
Spargelcremesüppchen mit Rahmhaube	13.30
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	10.30



## Hauptspeisen

Spargel an Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelchen	29.30
Portion Rohschinken	15.30
Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer auf Spargeln an Kräuterrahmsauce serviert mit Kartoffelchen	51.30
Kalbsschnitzel auf Spargeln an Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelchen	46.30
Frühlings - Penne (mit Spargeln, Knoblauch, Cherrytomaten und Chili)	27.30
Hausgemachte Spargel Ravioli serviert an feinsten Butter mit schwarzem grobkörnigem Pfeffer verfeinert (gefüllt mit Spargeln, Crème fraîche und Bärlauchkäse)	28.30



Das Brot ist aus unserer Hausbäckerei, gebacken von Bettina Bischof  
Bei allfälligen Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach dem Allergendossier