



Alles um die Spargel

Apéritifempfehlung

Hausapéritif

Lillet, Schweppes Tonic, Minzblätter
Orangenschnitz und Gurkenscheibe
Fr. 9.50

Hausapéritif alkoholfrei

Urs
Rosmarinzwieg, Limettenscheibe
Fr. 7.50

Dazu empfehlen wir Ihnen

Flammkuchen mit Crème fraîche, Käse, Spargeln und Spiegelei

French Pizza: with crème fraîche, grated cheese, asparagus and fried egg

Fr. 24.50

Spargelgerichte

Bärlauch Suppe mit paniertes und fritierter Spargel

wild garlic soup with breaded and fried asparagus



Grüne Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder Mayonnaise

Green asparagus with home made sauce Hollandaise or mayonnaise

ganze Portion Fr. 18.50

½ Portion Fr. 15.50



Weisse Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder Mayonnaise

White asparagus with home made sauce Hollandaise or mayonnaise

ganze Portion Fr. 22.50

½ Portion Fr. 19.50



Portion Frühlingskartoffel / *spring potatoes* Fr. 6.00

Portion Serrano Rohschinken / *Side order of dry cured Serrano ham* Fr. 9.00

Hauptspeisen

Kalbsleberli an Rosmarin Jus mit Spargel Rösti

Veal liver in a rosemary gravy and asparagus potato hash brown

Fr. 32.00

Schweins Cordon bleu gefüllt mit Spargeln, Schinken und Käse, Pommes frites und Gemüse

breaded pork milanese filled with ham, cheese and asparagus, french fried potatoes and vegetable

Fr. 37.50



Rösti Pastetli mit Spargelragoût, Frühlingkartoffel und Gemüse

potato vol au vint with asparagus filling, roasted potatoes and vegetable

Fr. 26.50



Weinempfehlung



Weisswein

Cuvée hellgelb AOC Luzern
Weingut Heidegg, Gelfingen
dl Fr. 8.00 7,5dl Fr. 53.00

Rotwein Tipp

Volpola Bolgheri Rosso DOC 2015
Sapaio Podere, Bolgheri, Toskana
dl Fr. 9.50 7,5dl Fr. 64.00



Rotwein

Merlot Saleggi DOC 2016
Angelo Delea, Losone, Tessin
dl 8.00 7,5dl Fr. 53.00

Verdauerli`s

Grappa Americano
Angelo Delea, Losone, Tessin
2cl Fr. 9.50

TreSOLltre
Berta, Piemont
2cl Fr. 16.50

Grabba La Vecchia
Schloss Heidegg, Gelfingen
2cl Fr. 8.50