

# Weisse Spargeln

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Rahmhaube		9.00
<b>Spargelsalat</b> mit Erdbeeren	Vorsp.	13.80
an weissem Balsamicodressing	Hauptg.	19.80
<b>Rindstatar</b> mit weissen Spargeln,	Vorsp.	19.80
Creme fraiche und Bärlauch	Hauptg.	32.80
<b>Weisse Spargeln</b> (ca. 250g) mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln		24.80
zusätzlich Bündner Rohschinken		6.00
<b>Spargelravioli</b> mit Spargelstückli, Tomaten & Frühlingszwiebeln		23.80
mit gebratenen Rindsfiletwürfeln (ca. 120g)		33.80
<b>Poulet-Schnitzel</b> mit Morchelrahmsauce		28.50
weisse Spargeln und Nudeln		
<b>Rindsfilet vom Grill</b> mit weissen Spargeln,	(ca. 150g)	36.80
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	(ca. 200g)	43.80
<b>Entenbrust</b> (F) rosa gebraten an Orangensauce,		29.50
weisse Spargeln und Reis		
<b>Zanderknusperli</b> mit Tartarsauce,		34.50
weisse Spargeln und Salzkartoffeln		

## 75cl Weine im Offenausschank

dl

<b>Riesling AOC</b>	2016	6.90
STAATSKELLEREI ZÜRICH		
<b>Wangner Chardonnay</b>	2018	6.90
GEBRÜDER KÜMIN, FREIENBACH		
“The Wine”	2016	6.80
ZWEIGELT, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON BURGENLAND, SCHEIBLHOFER		
“Hito” Ribera del Duero DO	2017	7.20
TEMPRANILLO CASTILLA Y LEON, CEPA 21		