

REGIONAL-SAISONAL

SPARGEL-WOCHEN

VORSPEISE

Spargel-Cremesuppe
mit Mandel-Rahmhaube
11.00

HAUPTGERICHTE

Mit Käse gratinierte hausgemachte Bärlauch-Spätzle
mit zweierlei Spargeln in Rahmsauce
28.00

Risotto von zweierlei Spargeln
mit Parmesan-Spänen und Bärlauchpesto
27.00

Zanderfilet
mit Risotto von zweierlei Spargeln und Sauce Hollandaise
39.00

Rinds-Entrecôte
mit Risotto von zweierlei Spargeln und Sauce Hollandaise
46.00

Weisser Spargel an Sauce Hollandaise
dazu Salzkartoffeln
32.00

Weisser Spargel «Polnische Art»
mit Brösel-Butter, gekochtem Ei und Petersilie
dazu Salzkartoffeln
32.00

Weinempfehlung zur Spargel-Woche

Johanniter
Forstegger Rebleute, Salez
0.1 l CHF 6.50 · 0.75 l CHF 45.00

Seyval Blanc
Otto Rohner, Sax
0.1 l CHF 6.50 · 0.75 l CHF 45.00

DESSERT

Portion frische Erdbeeren
9.00

Portion frische Erdbeeren mit Rahm
10.50

Coupe Romanoff
frische Erdbeeren, 3 Kugeln Vanilleeis mit Rahm
14.00

Coupe Romanoff mit Grand Marnier
frische Erdbeeren, 3 Kugeln Vanilleeis mit Rahm und Grand Marnier
16.00

Unsere regionalen Produzenten

Spargeln: Fahrmaadhof Diepoldsau
Erdbeeren: Rohner's Haag
Bärlauch: von Hand gepflückt in unseren heimischen Wäldern

