

Regionalen Spargel von höchster Qualität zuzubereiten und mit Klassikern und unseren eigenen, liebevoll gestalteten Kreationen zu ergänzen ist uns zu dieser Jahreszeit ein besonderes Anliegen. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie das „Weisse Gold“ aus der Region.



# Spargelkarte

<i>Spargelcremesuppe</i> Samtige Suppe vom Spargel, mit Spargelstückchen als Einlage und knusprigen Croûtons	5,90€
<i>Spargel- Erdbeersalat als Vorspeise</i> Salat aus gebratenem grünen Spargel, frischen Erdbeeren aus Tett nang, nussigem Rucola, Mozzarella und Zitronendressing	10,90€
<i>Spargel- Bärlauch Gnocchi</i> Kartoffel- Gnocchi mit gebratenem grünem und weissem Spargel, hausgemachter Bärlauchpesto, Tomaten, Rucola und Parmesanspähnen	17,50€
<i>Hähnchenbrustfilet auf Spargelragout</i> Hähnchenbrust vom Grill auf cremigem Spargelragout, verfeinert mit Bärlauch und frischem Blattspinat, dazu gebackene Kartoffelkrapfen	23,90€
<i>Knuspriges Spargelrösti</i> Knuspriges Kartoffelrösti überbacken mit gebratenen Spargelstücken, frischen Kräutern und würzigem Bergkäse, dazu ein Beilagensalat	16,90€
<i>Tett nanger Stangenspargel</i> Gekochter Stangenspargel, wahlweise mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter, dazu Ofendringlinge (neue Kartoffeln) oder Kräuterflädle	18,90€
<i>Wahlweise dazu:</i>	
<i>Schinkenteller mit Räucherschinken und Hinterkochschinken</i>	5,90€
<i>Ein Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken</i>	6,50€
<i>Ein Zanderfilet vom Grill</i>	8,00€
<i>Ein rosa gebratenes Rumpsteak</i>	13,00€

\*Unseren Spargel beziehen wir vom Tett nanger Spargelbauer Landerer, bekannt für seine ausgezeichnete Qualität.