

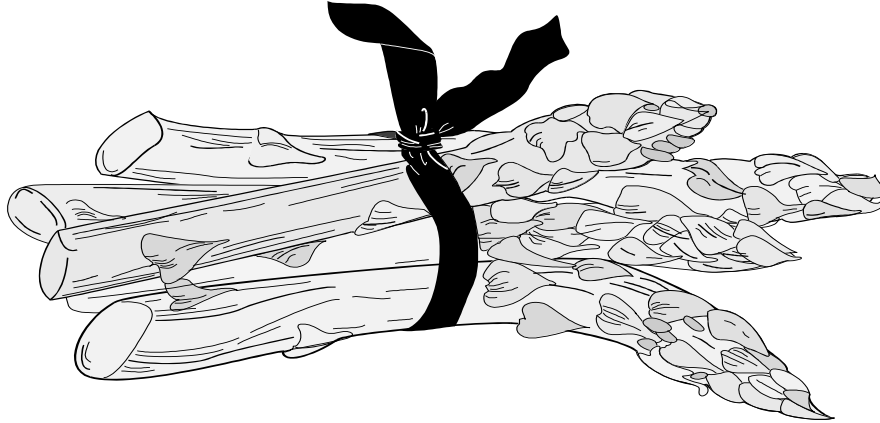
Mit viel Liebi kocht

AUS SÜDFRANKREICH, SPANIEN
VOM ELSASS UND AUS DEM BADISCHEN

Vorspeisen

Nüsslisalat mit frischen Spargeln und Brotcroûtons Fr.18.50
an rassiger French-Dressing

Frische Spargelcrèmesuppe mit einer ganzen, gewürfelten Spargel Fr.11-
in der Suppe und einem Rahmhäubchen gratiniert



Hauptgerichte

Frische Spargeln mit luftiger Sauce Hollandaise oder Mayonnaise Fr.44.-
Neue Bratkartoffeln, Beinschinken oder Parmaschinken oder gemischt

Frische Spargeln mit frittierten Eglifilets, Neue Bratkartoffeln und Hollandaise Fr.44.-

Frische Spargeln mit frittierten Riesenkrevetten, Neue Bratkartoffeln und Hollandaise Fr.44.-

Frische Spargeln mit grilliertem Kalbssteak Fr.51.-
an luftig frischer Morchelrahmsauce mit Butternüdeli oder Spätzli

Frische Spargeln mit unserem knusprigen Cordonbleu, Pommes Frites und Hollandaise Fr.44.-

Zu allen Spargelgerichten
empfehlen wir besonders folgende Weine:

Muttenser Sauvignon Blanc, Jauslin Weingut Muttenz Fr.51.-
Frischfruchtiger, exotischer Weisswein mit viel Fülle und Schmelz

Zähringer Weissburgunder, Baden, Wilhelm Zähringer Fr.51.-
Ein feiner, trockener deutscher Qualitätswein

Château Lestrielle, Capmartin Fr.51.-
Im £Barrique gereift, AOC Bordeaux Blanc