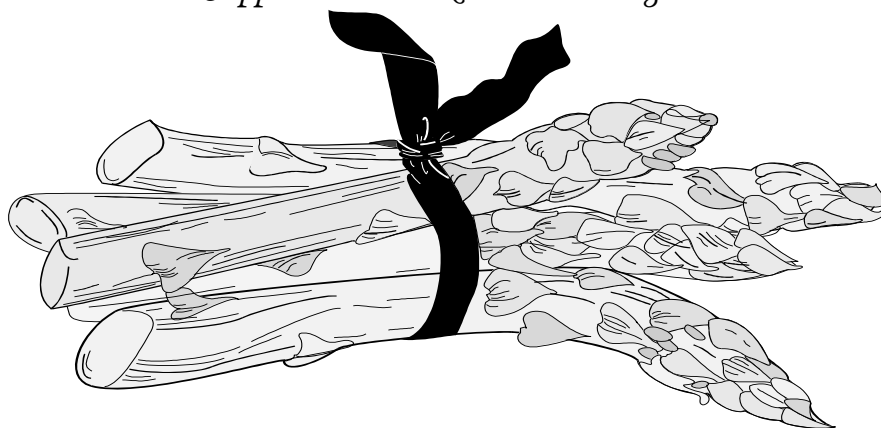


Die beschte und zartische Schpargle mit viel Liebi kocht *aus Frankreich, Spanien, aus dem Elsass und aus dem Badischen*

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 vom jungen Schweizer Chälbli 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:

Muttenger Sauvignon Blanc, Jauslin Weingut Mutteng Fr.55.-
Frischfruchtiger, exotischer Weisswein mit viel Fülle und Schmelz

Muttenger Pinot Gros, Jauslin Weingut Mutteng Fr.51.-
Mit feinen Birnen-Quittenaromen