

# SPARGEL Gala



*Spargelsuppe mit Rohschinken - die klassische  
Frühlingsuppe für alle Spargelliebhaber AG*

*Fr. 12.00*

*Riesenkrevetten - im Kartoffelmantel auf Spargelsalat  
mit Exotisch Früchte ABCG*

*Fr. 25.00*

*Spargel-Gemüse-Pfanne- mit Penne Rigate ACGO  
und mediterraner Hollandaise*

*Fr. 26.00*

*Vegetarische - Weiße und grüne Spargeln mit Hollandaise  
Sauce und Salzkartoffeln ACG*

*Fr. 30.00*

*Überbacken - Weiße und grüne Spargeln mit Hollandaise  
Sauce und Käse ACG*

*Fr. 30.00*

*Spargelrisotto - mit Weiße und Grüne Spargeln AG*

*Fr. 30.00*

*Ravioloni Asparago - Pastateig, grüne Spargeln,  
Ricotta, Gewürze, mit frische butter und Tomaten würfeln ACG*

*Fr. 26.00*

*Weiße und grüne Spargeln - mit Rohschinken,  
Salzkartoffeln, und Hollandaise-Sauce ACG*

*Fr. 40.00*

**Spargeln-Cordon Bleu** - Schweinsfleisch gefüllt mit Schinken, Racklettkäse, Weissen und grünen Spargeln, an Hollandaise-Sauce, als Beilagen Pommes frites und Gemüse ACGO **Fr. 40.00**

**Gebratener Lachs** - mit Hollandaise-Sauce, Spargeln, Gemüse und Salzkartoffeln ACDG **Fr. 40.00**

**Rindsfilet mit Spargeln** - Klassisches Frühlingsericht mit weissen und Grünen Spargel, Gemüse, Neue Kartoffeln, Rindsfilet und Grünpeffer- Hollandaise ACG **Fr. 45.00**

**Gebratene RiesenKrevetten ohne Schale** - auf Safran Nudeln, Spargelgemüse und Hollandaise-Sauce ABCG **Fr. 45.00**

**Gebratene Lammracks mit** - Spargelbündchen, neue Kartoffeln **Fr. 45.00** und einer Thymian-Oliven-Hollandaise ACG

**Mediterranes Kalbsfilet auf** - Spargel-Orangen-Risotto **Fr. 45.00** und Tomaten-Hollandaise-Schaum ACG

**LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE**

A glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Sesam
B Krebstiere	G Milch (Laktose)	O Schwefeldioxid und Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte (Nüsse)	P Lupinen
D Fische	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	

**Extraportion Spargeln - Fr. 18.00 Zuschlag**

