



## ***Frische Spargeln***

**Portion weisse Spargeln "Milanese"** mit Käse überbacken Fr. 28.00

**Gebratenes Spargel-Duo mit sautierten Rindsstreifen**  
auf marktfrischen Blattsalaten serviert Fr. 37.00

### ***Beilagen***

**Portion Salzkartoffeln** Fr. 9.00

**Omelette nature** Fr. 14.00

### ***Saucen***

Mayonnaise, Hollandaise Vinaigrette

### ***Desserts***

Erdbeer-Carpaccio serviert mit Maraschino Fr. 12.50

Tiramisu Fr. 8.00

Hausgemachtes Caramelchöpfli Fr. 7.50

### ***Weinempfehlung weiss***

Yvorne Clos de la George 75 cl Fr. 47.00

Cuvée d'Or blanc Siebe Dupf Kellerei Liestal Fr. 46.00

Merlot del Ticino bianco Terra die Gudo 50 cl Fr. 27.00

### ***Weinempfehlung Rosé***

Primitivo Rosato 75 cl Fr. 40.00

### ***Weinempfehlung Rot***

Merlot Ticino 75 cl Fr. 47.00

Rijoa Reserva 75cl Fr. 45.00

Cuvée rouge SiebeDupf Kellerei Liestal Fr. 46.00

# Frische Spargeln



## Apero

Ramazotti Spritz	Fr. 12.00
Aperol Spritz	Fr. 10.50
Ananas Spritz	Fr. 12.00
Limoncello Spritz	Fr. 13.00
Prosecco 1 Glas	Fr. 7.50
Crodino Spritz (alkoholfrei)	Fr. 8.00

## Vorspeisen

<b>Spargel Cremesuppe</b>	Fr. 10.00
<b>Spargelsalat „Hausart“ ½ Portion</b>	Fr. 18.50
<b>Spargelsalat an einer Vinaigrette Sauce mit Vorderschinken garniert</b>	Fr. 22.00
<b>Spargel-Risotto mit grünem und weissem Spargel, ½ Portion</b>	Fr. 22.00

## als Hauptgang

<b>Spargelsalat „ Hausart „ als Hauptgang</b>	Fr. 24.50
<b>Spargelsalat an einer Vinaigrette Sauce mit Vorderschinken</b>	Fr. 26.50
<b>Spargelrisotto mit grünem und weissem Spargel</b>	Fr. 27.00
<b>Spargel-Omelette</b>	Fr. 23.00
<b>Portion weisse Spargeln mit Mayonnaise oder Sauce Hollandaise serviert Nature</b>	Fr. 29.00
<b>mit Beinschinken</b>	Fr. 37.00
<b>mit Rohschinken</b>	Fr. 38.00
<b>mit Schweinssteak</b>	Fr. 40.00
<b>mit panierten Schnitzel</b>	Fr. 38.00
<b>mit Kalbsschnitzel</b>	Fr. 50.00
<b>mit Entrecôte</b>	Fr. 49.00
<b>mit Rindsfilet</b>	Fr. 50.00
<b>mit Lachs-Tranche</b>	Fr. 35.00

inkl.. MwSt.