



Spargel Time

Starten Sie in den Frühling mit einem Frühlingsapéro

Blüemli's LILLET

Lillet | Gurke | Beeren | Minze | Schweppes 13.50

HUGO

Holundersirup | Limette | Minze | Prosecco 13.50

ALKOHOLFREI: Margarita - Mix

Limette | Minze | Margarita Mix, Alpinesse Tonicwater 10.50

Vorspeisen

Bunter Salat mit Lauwarmen Spargeln, Melonenkugeln und Wachtelspiegelei
serviert an leichtem Frühlingsdressing 18.00

Entenleber Terrine aus dem Pays-d'Enhaut, Mango chutney,
Toast und Butter 24.00

Frische Südbadische Spargeln an fruchtiger Orangen – Hollandaise 17.50

Spargelcrèmesuppe mit der Rahmhaube 11.00

Magdener Bärlauchcrèmesuppe
mit Rauchlachs und Rahmhaube serviert 12.00

Bärlauchravioli „Pasta Ines“ mit Salbeibutter und „Belper - Knolle“ Käse 24.00
als Portion 28.50

Hauptgang

Südbadische Spargeln mit Rindsfilet – Spitzen (CH) serviert an feiner frischer Morchel - Rahmsauce, Butternudeln	52.00
Südbadische Spargeln mit Lamm – Rücken (IRL) rosa gebraten an raffinierter Bärlauch - Hollandaise, dazu Neue Bratkartoffeln	52.00
Portion Südbadische Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise serviert mit Fricktaler Roh- & Saftschinken	42.00
Portion Südbadische Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise	36.00
Portion Südbadische Spargeln serviert mit „Räucherlachs“ und Sauce hollandaise	42.00
Südbadische Spargeln mit Cordon bleu „Flamenco“ (mit Paprika, Chorizo, Raclettkäse gefüllt, pikant!) Serviert mit Regio Pommes frites	45.50
Spargelrisotto serviert mit „Black Tiger“ Riesencrevetten, „Belper - Knolle“ Käse	36.00
VEGI - Spaghetti mit hausgemachter Magdener Bärlauchpesto „Belper - Knolle“ Käse	22.00

Weine weiss: Aargau, Magden aus dem Lanzenberg Treier: dl 5.80

„CHARDIGNON“, Chardonnay x Sauvignon blanc Sélection Treier, 2022

Weine rosé: Aargau, Magden aus dem Lanzenberg:

„ROSE“, Lanzenberg Treier, 2023

Ein herrlicher frischer, leichter, fruchtiger Rosé. Ein Liebling des weiblichen
Geschlechts

dl 5.80