



Frühlingskarte / spring menu

Vorspeisen / starters

Spargelcremesuppe mit Croûtons 🍃
asparagus cream soup with croutons

13.50

Bunter Frühlingssalat 🍃

mit gekochtem Ei, Radieschen und gebratenen Cherry-Kräuter-Tomaten

Colorful spring salad

with boiled egg, radishes and roasted cherry herb tomatoes

14.50

Bierhildes Spargelplausch / asparagus specials

Duett von weissem und grünem Spargel mit Sauce Hollandaise 🍃

Duet of white and green asparagus with hollandaise sauce

kleine / grosse Portion - small / big portion

19.00 / 28.00

+ zusätzlich mit Schinken / additionally with ham

6.00

+ zusätzlich mit Rohschinken / additionally with raw ham

8.00

+ zusätzlich mit Spiegelei 🍳 / additionally with fried egg

3.00

+ zusätzlich mit Frühlingsskartoffeln 🍃 / additionally with spring potatoes

5.50

Hauptspeisen / main courses

Paniertes oder Natur Kalbsschnitzel mit weissem und grünem Spargel

44.50

serviert mit Frühlingsskartoffeln und Sauce Hollandaise

breaded or natural veal escalope with white and green asparagus

served with spring potatoes and hollandaise sauce

Paniertes oder Natur Schweinsschnitzel mit weissem und grünem Spargel

32.50

serviert mit Rösti und Sauce Hollandaise

breaded or natural pork escalope with white and green asparagus

served with hash browns and hollandaise sauce

Paniertes oder Natur Pouletschnitzel mit weissem und grünem Spargel

34.50

serviert mit Frühlingsskartoffeln und Sauce Hollandaise

breaded or natural chicken escalope with white and green asparagus

served with spring potatoes and hollandaise sauce

Gebratener Lachs mit weissem und grünem Spargel

36.50

serviert mit Frühlingsskartoffeln und Sauce Hollandaise

grilled salmon with white and green asparagus

served with spring potatoes and hollandaise sauce

Schweins Cordon bleu serviert mit Frühlingsskartoffeln und Spinat

39.50

gefüllt mit Rohschinken, Alpkäse, Bärlauchpesto und Hollandaise

pork cordon bleu served with spring potatoes and spinach

filled with raw ham, alpine cheese, wild garlic pesto and hollandaise sauce

Tortelli mit Spargelfüllung an leichter Hollandaise-Rahmsauce 🍃

26.50

mit gebratenem Spargel und Cherry-Kräuter-Tomaten

tortelli with asparagus filling in a light hollandaise cream sauce

with roasted asparagus and cherry herb tomatoes

Herkunftsdeklaration / declaration of origin:

Schinken / Rohschinken / Kalb / Schwein / Poulet: CH // Lachs: NOR Zucht
ham / raw ham / veal / pork / chicken: CH // salmon: NOR farming

🍃 Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

