

# Spargelkarte

2/3 Portion / Hauptgang

Hausgemachte Bärlauchsuppe 8.80  
mit Summapradner Bärlauch

Frische Spargelcremsuppe 8.80  
mit frischen Spargeln und Rahm verfeinert

Spargelsalat "Primavera" 14.00 / 22.00  
Frische weisse und grüne Spargeln an  
Cocktailsauce mit Crevetten auf Blattsalat

Spargeln Sauce Hollandaise 15.50 / 25.00  
200 g / 350 g Spargeln an Sauce Hollandaise

Spargeln mit Bündner Rohschinken 18.50 / 28.00  
200 g / 300 g Spargeln mit Sauce Hollandaise und  
50 g / 80 g Bündner Rohschinken

Vegetarischer Frühlingsteller 25.50  
Spargel Tortellini mit weissen und grünen Spargel,  
Bärlauch, Tomatenwürfel, Basilikumpesto, Parmesan

Spargeltoast 18.50  
Mit Toast, Weisswein, Schinken frischen Spargeln  
mit Schmelzkäse überbacken, Kräuter

Spargel Risotto 26.50  
Grüne und weisse Spargeln mit Weisswein Risotto  
Parmesan Steinpilze und Bärlauch

# Spargelkarte

<b>Spargeln Western – Art</b>	36.50
200 g frische Spargeln, Sauce Hollandaise 150 g Hohrückenfilet vom Grill, Röstikroketten	
<b>Spargeln Fan Filet</b>	36.50
200 g frische Spargeln, Sauce Hollandaise 150 g Fan Filet vom Strauss, Röstikroketten	
<b>Spargeln "Reich"</b>	29.00
200 g frische Spargeln, Sauce Hollandaise Pouletbrustfilet vom Grill dazu Schalenkartoffeln	
<b>Spargeln australische Art</b>	27.50
200 g Spargeln an Sauce Hollandaise Känguru Steak rosa gebraten, dazu Schalenkartoffeln	
<b>Frische Spargeln "Salomon"</b>	39.00
250 g frische Spargeln mit Riesen Crevetten An feiner Weisswein-Hollandaise-Sauce mit Crevetten	
<b>Spargeln mit Lachs</b>	32.00
150 g grüne und weisse Spargeln Sauce Hollandaise Lachsschnitte in Weisswein pochiert dazu Reis an Butter	
<b>Spargeln Greyerzer – Art</b>	22 .00
300 g Spargeln mit geriebenem Greyerzer mit Butter überbacken und Spiegelei	
<b>Spargeln Ticino</b>	27.50
200 g Spargeln, Schweinsschnitzel vom Grill, Risotto mit Bärlauch , Steinpilzen, Parmesan	