

# Frühlingskarte

*hausgemachte Spargelcrèmesuppe*

*Fr. 9.50*

## *Spargelsalat*

*lauwarme grüne und weisse Spargeln  
an hausgemachter Vinaigrette  
auf Hüttenkäse und Blattsalat*

*Fr. 10.50*

## *Rindscarpaccio*

*mit Knoblauchöl mariniert  
und rassigem Bergkäse garniert*

*Fr. 15.00*

## *hausgemachtes Spargelrisotto*

*mit Cherrytomaten und einem Hauch Bärlauch*

*Fr. 17.00*

## *Röschtitaschen gefüllt mit Kräuter - Frischkäse*

*garniert mit buntem Salat*

*Fr. 21.00*

*garniert mit viel frischem Gemüse*

*Fr. 23.00*

## *Spargeln „ Grischuna „*

*grüne und weisse Spargeln*

*mit Rohschinken und Sauce Hollandaise*

*Fr. 26.00*

### ***Spargel „Princesse“***

*Pouletgeschnetzeltes mit Spargeln  
an cremiger Kräutersauce und Trockenreis*

*Fr. 25.00*

### ***Spargeln „Petri Heil“***

*gebratene Forellenfilets vom Krutacher  
an Weisswein - Dillsauce  
mit Reis und Spargeln*

*Fr. 33.00*

### ***Spargeln „Alpenrösli“***

*saftige Schweinsfiletmedaillons  
mit grünen und weissen Spargeln  
an Sauce Dijonnaise und gebratenen Frühlingkartoffeln*

*Fr. 35.00*

### ***Spargeln „Primavera“***

*zartes Rindsentrecôte  
mit grünen und weissen Spargeln  
an Sauce Foyot und Frühlingkartoffeln*

*Fr. 37.50*

### ***Stroganoff***

*in Würfel geschnittenes Rindsentrecôte  
an rassisger Peperonisauce mit Butterreis*

*Fr. 34.50*