



---

## FRÜHLING

---

Jetzt spüren wir die leise, jedoch unbändige Kraft der erwachenden Natur. Wir sehnen uns nach Sonne und Bewegung an der frischen Luft. Vielleicht möchten wir gar unseren Körper entschlacken und ihm zu neuer Energie verhelfen.

Die herrlichen Gaben der Natur, die uns diese Jahreszeit bringt, wie Spargeln, Morcheln, Bärlauch, Erdbeeren und Rhabarber, bieten uns dazu die besten Voraussetzungen.

Wir haben wieder versucht, einige interessante Köstlichkeiten für Sie zusammenzustellen und dabei der schonenden Zubereitung wie immer ein besonderes Augenmerk geschenkt.

Wir freuen uns darauf, Ihnen angenehme Stunden echten Gastseins zu bereiten und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

---

## SUPPE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
☼ <b>Frische Spargelcrèmesuppe</b> (vegetarisch) mit Spargelstückchen, Crème fraîche und hausgemachtem Blätterteigstängeli mit Chili und Safran	9.—	12.—

---

## VORSPEISEN UND SALATE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
☼ <b>Spargelsalat</b> (vegetarisch) Knackiger Eisbergsalat im Knusperchörbli, mit gerösteten Pinienkernen, Spargelstückchen, Erdbeeren und einem Bärlauch-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	10.50	24.—
<b>Frühlings-Création</b> Rauchlachs-Wrap mit gemischtem Blattsalat, Mango, Sesam und einem Honig-Zitronengras-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	28.—
<b>Salat printanière</b> Hauchdünn aufgeschnittener „Serrano“ Rohschinken mit Rucola, Ei, Cherrytomaten und Flick-„Flauder“-Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	28.—



---

## HAUPTGERICHTE

---

### **Fitness-Spargeln**

Gebratenes Pouletbrüstchen auf feinen Spargeln  
mit exquisiter Whisky-Morchelrahmsauce,  
hausgemachten Bärlauchspätzli und erlesenem Frühlingsgemüse

26.50

### **Schlemmer-Spargeln**

Goldbraun gebratenes Zanderfilet auf feinen Spargeln  
mit Bärlauch-Hollandaise, sautierten Neuen Kartoffeln und Saisongemüse

29.50

### **Gourmet-Spargeln**

Zarte Schweinefilets mit grünen und weissen Spargeln, wenig Sauce Hollandaise,  
gebratenen Neuen Kartoffeln und erlesenem Frühlingsgemüse

32.50

### **Spargel-Lasagne**

Leichte Spargel-Lasagne mit Limettenaroma  
und luftiger Bechamélsauce

25.50

### **Portion Spargeln**

– mit Sauce Hollandaise 23.—  
– mit Neuen Kartoffeln, einem Spiegelei und Sauce Hollandaise 26.—  
– zusätzliche Beilagen: gekochter Schinken oder Rohschinken «Serrano» + 8.50



---

## DESSERTS

---

### **Rhabarber-Gratin**

Rhabarberkompott und Amarettibrösel mit luftigem Weissweinschaum gratiniert, serviert mit zartschmelzender Vanilleglacé

11.50

### **Erdbeer-Tiramisu**

Erfrischendes Fruchttiramisu aus Mascarpone, Rahm, Löffelbiscuit und vielen frischen Erdbeeren

11.50

### **Kaffee Kuchen**

mit Buttercrème, marinierten Erdbeeren und Sauerrahm

11.50

### **Coupe Romanoff**

frische Erdbeeren mit hausgemachter Vanilleglacé und Rahm

10.50

### **Frische Erdbeeren** (ohne Zucker)

mit Schlagrahm oder Crème fraîche

9.50

---

## MIT SCHWUNG IN DEN FRÜHLING

---

### **«Italian Gipsy»** – einfach erfrischend!

Aperol, Prosecco und Orangensaft

8.50

### **Frühlings-Cüpli**

prickelnder Prosecco kombiniert mit „Mojito-Mint“

Cüpli 9.—

### **Spritziger Holundersirup**

vom Kloster «Leiden Christi» in Jakobsbad

2,5 dl 4.50

### **Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte**

Erdbeer-Rüebli

Erdbeer-Orangen

Rüebli-Orangen

2,0 dl 7.50