

GESCHICHTLICHES ÜBER SPARGELN

TRADITION

Die Anfänge des hiesigen Spargelanbaus reichen bis ins Jahr 1890 zurück. Zu dieser Zeit entdeckte der bekannte Inser Maler Albert Anker dieses delikate Gemüse in Paris.

Von Ankers Reiseberichten inspiriert, pflanzte der Lehrer und Kirchenmusiker Sarbach dieses neue Gemüse. Zu dieser Zeit lebte Sarbach mit seiner Frau in Gampelen, wo Sie mit den Spargeln erste Erfahrungen sammelten.

ÜBERLIEFERUNG

Kurze Zeit später zügelte das Ehepaar Sarbach nach Kerzers und pflegte dort gute Bekanntschaften mit dem damaligen Pfarrer und «Dorfkönig» von Kerzers Ulrich Schaffner.

Durch die Einheirat in eine angesehene Bauernfamilie kam Pfarrer Schaffner in den Besitz eines grösseren Stücks Land auf dem Kreuzberg. Auf diesem fruchtbaren, sandigen und geeigneten Boden für die Spargelpflanzung, kultivierte Pfarrer Schaffner mit der Erfahrung seines Kirchenmusikers die ersten Kerzerser Spargeln.

Später wurde die Produktion im grossen Moos ausgedehnt.

VORSPEISEN

Frische sämige Spargel-Kokossuppe	10.50
Feines Spargel-Pastetli	17.00
Caesar Salat mit Spargeln	17.50

HAUPTSPEISEN

Frische Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu servieren wir «Burehamme vo de Metzgerei Schmied us Bibere»	34.50
Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise, dazu servieren wir «frischer Coppa vo de Metzgerei Jaun us Neuenegg»	34.50
Spargeln - Tagliatelle mit Mandeln und Frischkäse	29.50
Spargelrisotto mit Weisswein verfeinert	27.00
Spargel-Ravioli mit Safran - Zitronen Butter	32.50
Kalbsschnitzel an Weissweinsauce mit frischen Spargeln und Petersilienkartoffeln	49.50
Rindsfilet «zum Bahnhof» Sauce Bernaise mit frischen Seeland Spargeln und Kroketten	51.50
Eglifilet Meunière mit Butterreis und frischen Seeland Spargeln	38.50