

# *Gschmackvous Frühlingmenü*

*Suppe von selbst gesammeltem Bärlauch  
aus der Umgebung  
mit Schlagrahm verfeinert*

*9.50*

*\*\*\**

*Frischer Spargel-Avocadosalat  
dazu in Butter gebratener Zander liebevoll serviert*

*18.50*

*\*\*\**

*Zartes Lammrückenfilet  
mit warmen, frischen grünen & weissen Spargeln  
luftiger, hausgemachter Sauce Hollandaise,  
dazu goldbraune Croquetten*

*38*

*„Ä Guetä“*

*Menü Komplett 60*



## Vorspeisen:

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe mit luftigem Rahmtupf 9.50

Suppe von selbst gepflücktem Bärlauch 9.50

Frischer Spargel-Avocadosalat dazu in Butter gebratener  
Zander liebevoll serviert 18.50

## Hauptgänge:

Zartes Lammrückenfilet 38

mit warmen, frischen grünen & weissen Spargeln und luftiger,  
hausgemachter Sauce Hollandaise, dazu knusprige Croquettes

Bärlauchravioli gefüllt mit Ricotta, auf Spargeln serviert  
dazu geschmacksvolle Hollandaise Sauce 29.50

Spargeln an sämiger Hollandaise Sauce 26.50

mit Schinken, vom Chef seinem Bruder  
aus der Metzgerei Schenk Detligen + 9.00

mit Rohschinken + 10.50

Gluschtiges Frühlingsteller; angerichtet mit diverssem  
Gemüse und grünen Spargeln 26.50

Zusätzlich mit Sauce Hollandaise + 4.00