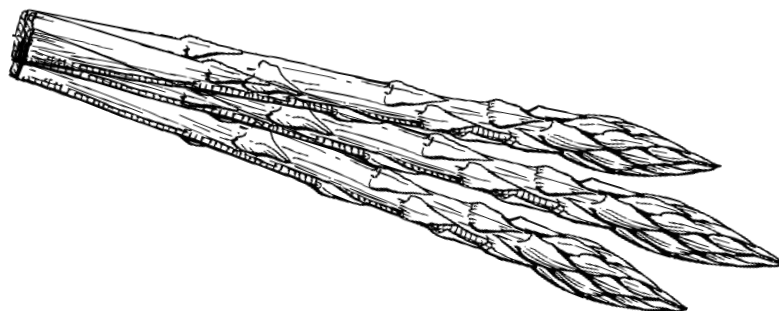


# Spargel

- *Asparagus officinalis* -



Spargel zählt zu den beliebtesten Frühjahrgemüsen und das nicht erst seit heute. Sein Anbau ist bereits 3000 v. Chr. in Ägypten belegt und auch die Griechen liebten ihn. War er in Rom noch geschätzte und kostspielige Delikatesse, der Überlieferung nach ein Lieblingsgericht des Kaisers Augustus, geriet er im Mittelalter dann etwas in Vergessenheit. Erst mit Beginn der Neuzeit wurde im Zuge der Renaissance auch der Spargel wieder entdeckt und avancierte erneut zum Luxusgemüse. Die wohl aus Vorderasien stammende Pflanze aus der Gattung der Liliengewächse (liliaceae) ist seit jeher als gesundheitsfördernd bekannt. „Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „Essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so gross ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt.

Guten Appetit!

## Vorweg



### **Chicorée-Schiffchen mit grünem Spargel**

und sautierten Flusskrebsschwänzen  
an weissem Balsamicodressing

18,50

### **Frische Spargelcremesuppe**

verfeinert mit Rahm

12,50

### **Spargel-Salat mit sautierten Speckstreifen**

an weissem Balsamicodressing

15,50

### **Rustico Triangolo Asparagi**

an Nussbutter mit Spargelstückchen

19,50

als Portion 31,50

# Hauptgerichte



**Weisser Spargel** 39,50  
mit hausgemachter Sauce hollandaise  
(auch als Vorspeise erhältlich/ohne Beilage 22,50)

**Grüner Spargel** 31,50  
mit hausgemachter Sauce hollandaise  
(auch als Vorspeise erhältlich/ohne Beilage 18,50)

Als Beilage empfehlen wir:  
Bauernschinken 7,50 / Parmaschinken 12,50

**Lachstranche gebraten** 44,50  
serviert mit buntem Spargelgemüse  
und Sauce hollandaise

**Schweinsfilet-Medailon** 44,50  
serviert mit weissem Spargel, nappiert  
mit delikater Bärlauchhollandaise

**Tafelspitz (Siedfleisch)** 43,50  
mit Spargelvinaigrette eine bekömmlich & leichte  
Variante aus dem Reich der Spargelkreationen

**Lammnierstück „Provençale“** 48,50  
mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch  
und weissem Spargel

**Geschnetzeltes Kalbfleisch** 42,50  
mit Spargelstückchen und Frühlingszwiebeln  
an leichter Rahmsauce

**Rindshuftstreifen** 39,50  
mit gemischtem Spargel, Frühlingszwiebeln und  
Kirschtomaten leicht sautiert, mit Chili garniert

Zu unseren Spargelgerichten servieren wir folgende Beilagen Ihrer Wahl:  
Gebratene Frühlingskartoffeln, Kartoffelkroketten, Tagliatelle oder Risotto