



***Duo von der Spargelsuppe
mit Rohschinkencrostini*** ***Fr.12.50***

***Frühlingssalat mit Wachtelei
grüne und weissen Spargeln*** ***Fr.15.00***

***Warme gemischte Spargeln
frische Kräutermayonnaise
oder Sauce Hollandaise***

<i>klein</i>	<i>Fr.17.00</i>
<i>gross</i>	<i>Fr.28.00</i>

***Hausgemachte Spargelravioli
mit Spargelspitzen***

<i>klein</i>	<i>Fr.17.50</i>
<i>gross</i>	<i>Fr.29.50</i>

***Spargelgratin „Mühlebach“ mit
Schinkenstreifen und Champignons*** ***Fr.32.00***

Weissweinempfehlung speziell zur Spargelsaison:



FINADO – Pinot Bianco Alto Adige doc 2017

Cantina Andrian, Andrian

Traubensorte: 100% Pinot Bianco (Weissburgunder)

Es ist das Filigrane, das Feinfruchtige und das Mineralische, das in der Nase Aufmerksamkeit erweckt. Die frisch-fruchtigen Aromen von Apfel, Birne, Quitte sowie die blumigen Noten in Kombination mit Blüten offenbaren ein breites Aromaspektrum, das gefällt. Dieser erfrischende Weisse lebt von der Frucht und einem leckeren Ansatz, der sich im Gaumen einstellt. Das Finale ist lang und fruchtig.

pro Glas (1dl) Fr. 5.50 Flasche (7.5dl) Fr. 41.00



***Tagliatelle mit Spargeln, Cherrytomaten
und Riesencrevetten*** ***Fr.35.00***

***Hausgemachter Burger mit Spargeln
und Pommes Frites*** ***Fr.22.50***

***Schweinscordonbleu gefüllt mit Spargeln,
Schwyzer -Käse und Rohschinken
Spargeln an Sauce Hollandaise
Beilage nach Wahl*** ***Fr.38.00***

***Rindsfilet mit Pfefferkruste
Spargeln an Sauce Hollandaise
Beilage nach Wahl*** ***Fr.49.00***

***Zu jedem Gericht aus der Speisekarte können Sie für einen
kleinen Aufschlag von Fr. 6.00 anstelle von Gemüse, Spargeln
bestellen.***

Rotweinempfehlung speziell zur Spargelsaison:



RUBENO – Lagrein Alto Adige doc 2017

Cantina Andrian, Andrian

Traubensorte: 100% Lagrein

***Es ist der Mix von Beerenaromen (Brombeere, Heidelbeere), von Holunder,
von Kirschen und von Blumennoten, gepaart mit süsslich-exotischen
Gewürzen, der im Bouquet zu überzeugen weiss. Die fruchtige Struktur und der
gehaltvolle, stoffige Körper vereinen sich zu einem nachhaltigen Ganzen, das
im recht lange anhaltenden Finale gefällt. Dieser Wein baute während rund
einem halben Jahr in grossen Eichenfässern aus.***

pro Glas (1dl) Fr. 6.00 Flasche (7.5dl) Fr. 44.00