
Spargelchartä



Frühling 2025

Vorspiis

Spargelcremesuppe	12.50
Bärlauchcremesuppe mit Blätterteig-Mohnstangen	12.50
Spargelsalat mit grünen & weissen Spargeln	17.50
Glasnudelsalat an einer Bärlauch-Vinaigrette serviert mit weissen & grünen Spargeln	18.50
Spargel-Variation Glasnudelsalat, Spargelsuppe & Brennessel-Risotto	18.50

Hauptgäng

Spargel-Gratin mit Schinken, Tomaten, Sauce Hollandaise & Raclettekäse überbacken, serviert mit neuen Kartoffeln	34.00
Pouletbrüstli «Frühlingsart» gefüllt mit grünen Spargeln & Seiler Raclette überbacken, an einer Blütenzauber-Sauce auf Gemüseis	36.00

Pouletbruststreifen mariniert mit Ingwer & Honig

serviert mit Kernser Zitronen-Nudeln & Safranschaum

Kleine Portion	28.00
Grosse Portion	36.50

Kalbs-Spargel-Involtini

an Blütenzaubersauce auf Brennessel-Risotto

Kleine Portion	39.50
Grosse Portion	49.50

Lachsforellenfilet

an feiner Passionsfrucht-Mangosauce, serviert auf süss-sauren Rüeblstreifen,
grünen Spargeln und neuen Kartoffeln

45.00

Schweinsschnitzel «René»

auf Spargelbeet an Kräuter-Käse-Rahmsauce, serviert mit Kernser Bärlauch-Nudeln	38.00
mit Kalbsschnitzel	48.00

Frühlings-Stroganoff

Spargel, Ananas & Pouletwürfel verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Venere Reis

Kleine Portion	33.00
Grosse Portion	39.50

Rinds-Entrecôte (220 g) vom heissen Stein

serviert mit Spargelduo & Kroketten	49.50
-------------------------------------------	-------

Rinds-Filet vom heissen Stein

serviert mit Spargelduo & Kroketten

s: 150 g	47.50	m: 250 g	68.00
l: 350 g	82.00	xl: 450 g	99.00

Pouletbrust vom heissen Stein

serviert mit Spargelduo & Kroketten	39.00
-------------------------------------------	-------

VEGI: Spargel-Rösti im Pfännli

mit grünen Spargeln, Bärlauchpesto, mit Seiler Raclettekäse überbacken	26.50
------------------------------------------------------------------------------	-------

VEGI: Brennessel-Risotto

serviert mit weissen Spargeln	31.00
-------------------------------------	-------

Wyempfähig Weissweine

Johannisberg AOC, Wallis	50 cl	26.50
Rosato IGP Tarantino, Vigne Monache	10 cl	5.00
Ein Rosé aus reinen Primitivo-Trauben.	75 cl	35.00
In der Nase mit Noten von Baumerdbeeren, Granatapfel und wilden Kirschen, im Gaumen feine und elegante Töne.		
Gewürztraminer AOC, Tartagnin, Waadt	10 cl	7.00
Sehr fruchtige, sehr aromatische und leicht süsse Geschmacksrichtung	75 cl	51.00
Matelias Brunner Weinmanufaktur, Eich LU	10 cl	7.20
70% Blanc de Noir, 30% Sauvignon Blanc	75 cl	53.00
Intensivfruchtig, frisch und saftig, ausgeprägte Fruchtnoten.		

Dessert

Coupe Romanoff		
Kleine Portion		11.00
Grosse Portion		15.00
Portion Erdbeeren mit Rahm		
Kleine Portion		11.00
Grosse Portion		15.00
Coupe Toblerone		
Erdbeeren mit Vanilleglace und flüssiger Toblerone		
Kleine Portion		11.50
Grosse Portion		15.50

Alle Preise inkl. 8.1% MWST
