

# Frühlingsinspirationen

Weisse Flaacher Spargeln vom Spargelhof Spaltenstein  
 Grüner Spargel vom Spargelhof Spaltenstein oder aus der Region

**Spargelsalat** CHF 17.50  
 Grüner und Weisser Spargel mit Grapefruit, Basilikum  
 und Frühlingszwiebeln an Erdbeer-Vinaigrette und Hüttenkäse-Crostini

**Grüner Spargel** CHF 21.50  
 im Tempura-Bierteig mit gebratenen Jakobsmuscheln an Cardinal Sauce

**Crêpes Roulade** CHF 15.50  
 gefüllt mit Schinken und Spargelcrème, dazu Tomaten-Orangen-Chutney

**Hausgemachte Spargelcrème** CHF 14.50  
 Spargelspitzen- und Morcheleinlage

**Gebratene Flusskrebsschwänze** CHF 42.50  
 an Zitronengrassauce mit Wildreis und Spargelragoût

**Schweizer Pouletbrustschnitzel an Jus** CHF 36.50  
 im Speckmantel mit Morchel-Safran-Risotto und Spargelspitzen

**Kalbs-Cordonbleu** CHF 44.50  
 Grüner und weisser Spargel, nappiert mit Sauce Hollandaise  
 serviert mit Pommes frites

**Grüner und weisser Spargel** CHF 19.50  
 Sauce Hollandaise, Cardinal Sauce oder gratiniert mit Parmesankäse  
 Neue Schnittlauch Kartoffeln

mit **Bündner Rohschinken** CHF 38.50

mit **Schottischer Rauchlachs** CHF 37.50

mit **Entrecôte (250 g)** und Kräuterbutter CHF 55.50

mit **Rindsfilet (150 g)** und Jus CHF 52.50

serviert mit neuen Schnittlauch Kartoffeln

**Erdbeer-Crèmeschnitte** CHF 14.50  
 mit Basilikumpesto

**Kreation Romanoff** CHF 13.50  
 Vanille-Rahmglace, serviert mit Erdbeeren, Erdbeersauce und Rahm

Vorspeisen

Suppe

Hauptgänge

Dessert

