

RHEINTALER SPARGEL GENUSS

im Restaurant Extrablatt



VORSPEISEN

CHF

SALAT VOM GRÜNEN UND WEISSEN STANGENSPARGEL

*IN SCHALOTTEN-KRÄUTER VINAIGRETTE, BUTTERBRÖSEL, WACHTELEI
SCHNITTLAUCH ÖL UND WIESENBLÜTEN*

24.50

BUNTE SOMMERLICHE BLATTSALATE

*IN HIMBEER-VINAIGRETTE, MIT STÜCKCHEN VOM WEISSEN SPARGEL,
KIRSCHTOMATEN, RADIESCHEN, EINGELEGTE ZWIEBELN,
MICROGREENS UND SCHWEIZER GRAVED LACHS*

26,50

SUPPEN

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM WEISSEN SPARGEL

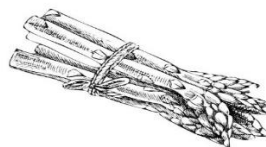
MIT POCHIERTEM WACHS-EI, PANKO KNUSPER UND WIESENBLÜTEN

16,50

ESSENZ VOM RHEINTAL SPARGEL

MIT GRÜNEN UND WEISSEN SPARGELSPITZEN, GEMÜSE BRUNOISE

10,50



HAUPTGÄNGE

PORTION RHEINTAL STANGENSPARGEL (250G NETTO)

*SERVIERT MIT JUNGEN BRÄTLER KARTOFFELN UND WAHLWEISE MIT
SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER*

31.00

HIERZU EMPFEHLEN WIR IHNEN:

DUETT VOM BÜNDNER ROHSCHINKEN & WACHOLDERSCHINKEN

10,50

KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER MILCHKALB

16,00

ROSA GEBRATENES FILETSTEAK VOM BÜNDNER WEIDERIND (100G)

29,00

TRANCHE VOM SCHWEIZER ALPINE-LACHS AUS LOSTALLO

24,50

LINGUINE PASTA MIT ZWEIERLEI SPARGEL

*IN ZITRONENRAHM, DAZU GEBRATENE RIESENGARNELEN,
MICROGREENS UND ALPENBLÜTEN*

36.50

VEGETARISCHES RISOTTO VOM ACQUARELLO SPARGEL

MIT MASCARPONE, PARMINO, JUNGEN ERBSEN, KEFEN UND MINZE

26.50

HAUSGEMACHTE SPARGEL-RAVIOLI (WARM, VEGETARISCH)

IN SAFRAN- ZITRONENBUTTER, GLASIERTER SPARGEL, SBRINZ-SCHAUM

28.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER