



Spargelkarte

Lauwarmer Spargelsalat an leichter Gemüse-Kräutervinaigrette	CHF	14.50
Blattsalat mit Spargeln an Joghurtdressing	CHF	12.50
Hausgemachte Spargelcrèmesuppe	CHF	9.50
Spargelgratin mit Tomaten	CHF	17.50
Spargelrisotto	CHF	18.50
Portionen Spargeln	Portion	Kleine Portion
- Milanaise (mit Butter und Käse überbacken)	CHF 26.50	CHF 17.50
- mit Sauce Hollandaise	CHF 27.50	CHF 18.50
- port. Landrauchschinken	CHF 8.50	
- port. Beinschinken	CHF 8.00	
- port. Neue Kartoffeln	CHF 6.50	
Spargeln „Toskana“	CHF	28.50
Pouletbruststreifen gebraten auf Spargelragout an leichter Rahm-Tomatensauce mit Neuen Kartoffeln		
Spargeln „Verdi“	CHF	35.50
Kalbsschnitzel vom Grill, Spargeln mit Sauce Hollandaise, Neue Bratkartoffeln		
Spargeln „Pescatori“	CHF	29.50
St. Petersfischfilet gebraten auf Spargelrahmragout und Neue Kartoffeln		



Da wir den Spargel frisch kochen bitten wir um etwas Geduld.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit

Der Spargel

„Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „essbares Elfenbein“ - so vielfältig die Vergleiche, so groß ist auch die Faszination, die Spargeln immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausüben. Im alten China wurde der Spargel gegen Husten und Harnverhalten verschrieben. In ägyptischen Gräbern ist der Spargel als Gemüse abgebildet. Der Römer Plinius (Geschichtsschreiber) lobte ihn nicht nur als Gaumenfreude sondern auch für seine wohltuende Wirkung auf den Magen. Im Mittelalter wurde er auch im deutschen Sprachraum angebaut. Im 16. Jh. wurde er in Kloostergärten angebaut und war auf den fürstlichen Tafeln ein beliebtes Gemüse. Eine Zeit lang wurde er als Heilmittel geführt und musste in allen Apotheken zur Verfügung stehen.
Hinweis: Eine gute Spargelqualität erkennt man an den geraden Stangen und den fest verschlossenen Köpfen. Die Schnittenden sollten frisch und ohne Einschrumpfungen oder Verfärbung sein. Der grüne Spargel enthält mehr Vitamine als der weisse und ist oft aromatischer.

Nährstoffe in g pro 100 g Spargeln:	Kilojoule	75	Eiweiss	1.9	
	Fett	0.1	Kohlenhydrate	2.2	Balaststoffe 1.5