

FLEISCHGERICHTE

Französische Maispoulardenbrust
an rosa Beeren Rahmsauce
grüne Spargeln & Risotto

30.-

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Spargelstückli
dazu Rösti

34.-

Zartes Schweizer Rindsfilet mit Spargeln
Sauce Hollandaise

130 gr	36.-
180 gr	46.-

Zart poeliertes Salmfilet mit Spargeln
Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise

32.-

Spargelrisotto
mit Mascarpone 

24.-

Spargeln „Milanese“ mit Käse überbacken
dazu Salzkartoffeln 

27.-

Spargeln mit Sauce Hollandaise
dazu Salzkartoffeln 

27.-

Spargeln mit feinem Schinken
Sauce Hollandaise

26.-



FRÜHLINGSKARTE

grüne & weiße Spargeln

VORSPEISEN

Hausgemachte Spargelsuppe „Raffaello“ 

10.-

Frische Bärlauchsuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

12.-

„Appenzeller Mostbröckli“
mit Spargel-Ruccola-Orangensalat

14.-

Gebratene Jakobsmuscheln
kurz gebratenem Spargel mit Minze
Barbecue-Salz

klein 17.-
gross 32.-

„Wolfensberger“ Rauchlachs
mit Spargel-Kräutersalat

klein 19.-
gross 29.-

