



Weisser Spargel: Familie Spaltenstein aus Flaach
Grüner Spargel: Fam. Früh aus Thundorf
Fam. Lobsiger aus Matzingen



Spargel-Ziit - es hät, solang's hät...

Hausgemachte Spargelcremesuppe
garniert mit Rahmhäubchen und Mandelsplitter

12.00

In Ägyptischen Gräbern fand man die Spargel als Gemüse abgebildet.

Spargel-Salat "Stählibuck"

22.00

an hausgemachter Vinaigrette,
mit Zwiebeln, Knoblauch und Cherry-Tomaten

als Vorspeise

16.00

- mit gebratenen Pouletstreifen (CH) oder geräuchertem Lachs (NOR) + 9.00

Eine Zeit lang wurde die Spargel als Heilmittel geführt und musste in allen Apotheken zur Verfügung stehen.

Spargel-Fiori „Primavera“

25.00

mit Spargel-Ricotta-Füllung,
an sämiger Rahmsauce mit Gemüsestreifen, garniert mit Parmesan



Spargel-Zeit - es hät, solang's hät...

gemischte Spargeln „Milanese“ **29.00**

mit Tomatenwürfeli und Pestosauce

überbacken mit Parmesankäse und garniert mit Brotcroûtons

Im 16. Jh. wurde die Spargel in Klostergärten angebaut und war auf den fürstlichen Tafeln ein beliebtes Gemüse.

Cordon-Bleu vom Säuli (CH) "Prinzessinnen-Art" **43.00**

gefüllt mit Spargeln, Bündner-Rohschinken und Brie

serviert mit neuen Kartoffeln, Spargel-Gemüse

und Sauce Hollandaise

Zwei Einkaufstipps für Sie:

- 1. Dreht man die Spargel zwischen den Fingern, sollte ein leichtes Knistern zu hören sein.*
- 2. Die Schnittfläche der Spargel sollte frisch und ohne Einschrumpfung oder Verfärbung sein.*



Portion Spargeln: weiss, grün oder gemischt **32.00**

mit Sauce Hollandaise oder Béarnaise + 4.00

mit Butter und Parmesan + 4.00

mit neuen Kartoffeln + 6.00

mit Bündner-Rohschinken + 9.00



*Die Spargel ist ein ideales Gemüse für die Entschlackungskur im Frühjahr...
...wenn da nicht die feinen Saucen wären!*