

Spargel Zyt



Vom 06. April bis 22. Mai 2022

Weisswein passend zu Spargelgerichten

Kerner Vin du Pays Nordwestschweiz

Siebe Dupf Kellerei, Liestal, Baselland

feinfruchtig, mit einem unaufdringlichen leichten Muskatbukett, mit leichter extrasüsse und einer feinrassigen, vom Riesling stammenden Säure

1 dl	Fr.	6.80
7 dl	Fr.	44.00

Salate und Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat *E, Snf* **Fr. 15.80**
mit Holunder, Ei und Radiesli

Spargel-Morchelgulasch *G, L, E, P* **Fr. 17.80**
mit Serviettenknödel

Aus dem Suppentopf

Spargelcrèmesuppe *G, L, E, Sllr* **Fr. 10.80**
mit Spinat-Goldmelissen Flan

Hauptgerichte

Poularden-Brust G, L, E Fr. 32.00
mit Bärlauch-Gnocchi gemischtem Spargel
und Buttermilch-Bärlauchsauce

Gebratenes Saiblingsfilet (aus Rubigen) G, L, E Fr. 36.50
mit Bärlauch-Gnocchi gemischtem Spargel
und Weissweinsauce

Sautierte Kalbsleber G, L, E, Sllr Fr. 38.50
dazu Bärlauch-Gnocchi und gemischtem Spargel

Grüner Spargel dazu Bärlauch-Gnocchi G, L, E Fr. 29.50

Weißer Spargel dazu Bärlauch-Gnocchi G, L, E Fr. 34.50

Gemischter Spargel dazu Bärlauch-Gnocchi G, L, E Fr. 32.00

**Sauce nach Wahl: Hollandaise, Mayonnaise
und Bärlauchvinaigrette** G, L, E

Portion Bauern- und Rohschinken Fr. 11.00

Bärlauch-Gnocchi Vegetarisch G, L, E Fr. 26.50
mit getrockneten Tomaten und Sauerrahm

Lauwarmer Spargelsalat Vegetarisch E, Snf Fr. 24.50
mit Holunder, Ei und Radiesli