

Vorspeisen

hausgemachte Spargelerèmesuppe

Fr. 11.50

Spargelsalat

Blattsalat mit

lauwarmen grünen und weissen Spargeln

an hausgemachter Vinaigrette

mit Hüttenkäse und Cranberrys

Fr. 16.00

Rindscarpaccio

mit Knoblauchöl mariniert

und Bergkäse von der Alp Schlacht garniert

Fr. 18.00

Schnitzken (15 Min.)

mit Kräuterschaum überbacken (6 Stk.)

Fr. 15.00

Vegetarisch

Äplermagronen mit Apfelmus

Fr. 19.00

grüne und weisse Spargeln

und Sauce Hollandaise

Fr. 23.00

Hauptspeisen

- grüne und weiße Spargeln „Biosphäre“**
mit Giger's Entlebucher Rauchschinken
und Sauce Hollandaise Fr. 31.00
- Spargel „Prinzesse“**
Pouletgeschneitzeltes mit Spargeln
an cremiger Kräutersauce und Trockenreis Fr. 29.00
- Spargeln „Petri Heil“**
gebratene Forellensfilets vom „Chrutacher“
an Zitronensauce mit Reis und Spargeln Fr. 38.00
- Spargeln „Primavera“**
zartes Rindsentrecôte
mit grünen und weißen Spargeln
an Bärlauch - Hollandaise und Croquetten Fr. 45.00
- Spargel „Excellence“**
saftige Kalbsschnitzel vom Nierstück
mit grünen und weißen Spargeln
Sauce Foyot und Nudeln Fr. 49.00
- Kutteln an Tomatensauce**
mit Kümmel, Reibkäse und Brot Fr. 19.00