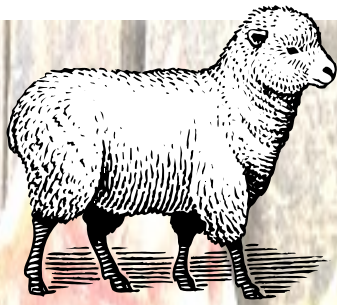


*Lamm
und
Spargelspezialitäten*



Kalbschnitzel Chef

Fr. 35.50

Grilliert, mit grünem Spargel garniert, mit Zitronenrahmsauce .
Als Beilage servieren wir Ihnen Trockenreis

Grüner Spargel nach Walliserart

als Hauptgang Fr. 22.50

Mit Raclettekäse, Rohschinken und Tomatenscheiben überbacken,
als Beilage Neue Kartoffeln

als Vorspeise Fr. 14.50

Spargelduett, garniert mit einem grillierten Pouletbrüstli Fr. 28.50

Grüner und weisser Spargel, mit einer Kräuter-Hollandaise nappiert,
Als Beilage Neue Kartoffeln

Grüner Spargel nach Züricherart

Fr. 30.50

Mit Käse und Schinken gefülltes Schweinsschnitzel, mit einer Weisswein-
Pilzrahmsauce , dazu servieren wir neue Kartoffeln und grüner Spargel.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

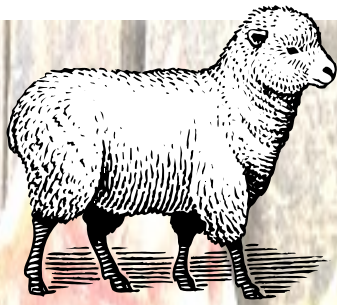
Preise inkl. 7.7% MwSt.

Herkunft Spargel: Weisse: Peru, Mexiko, DE Grüner: Mexiko, USA, DE
Fleisch : Poulet: CH Lamm. NZL/Austr. Kalb/Schwein: CH

Wissenswertes um den Spargel

Geschichte rund um den Spargel

Spargel ist als Gemüse und Heilpflanze seit langem bekannt. Die [Ägypter](#) verwendeten ihn schon vor 4.500 Jahren, [Griechen](#) und [Römer](#) kannten ihn bereits im [2. Jahrhundert v. Chr.](#) Der römische Autor [Columella](#) erwähnt ihn in seinem Buch [De re rustica](#). Als Heilpflanze diente bevorzugt wildwachsender Spargel, der schon bei [Hippokrates von Kós](#) erwähnt wurde und nach [Dioskurides](#) harntreibend und abführend wirken sowie gegen [Gelbsucht](#) helfen sollte. Mit diesen Indikationen wurde er bis ins [19. Jahrhundert](#) verwendet. Die Römer machten den Spargel auch nördlich der Alpen bekannt, er geriet aber wieder in Vergessenheit. Erst im [16. Jahrhundert](#) ist der Anbau wieder belegt – Spargel galt damals als teure Delikatesse, vermutlich weil sein Nährwert gering und der Anbau aufwändig ist. Früher war die [Wurzel](#) amtlich als [Heilmittel](#) anerkannt ; die [Samen](#) wurden als [Kaffeesurrogat](#) verwertet. Die Herkunftsländer vom grünen Spargel sind Mexiko (Früh) und Deutschland und Schweiz (Saison).



Vorspeisen

Lauwarme Lammrückenstreifen auf Blattsalat
an Himbeerdressing, mit Erdbeeren und Spargelstreifen **Fr. 16.00**

Spargelcrèmesuppe nach Prättigauerart **Fr. 8.50**
Mit Einlage von grünem Spargel und Lammwürfeli

Grüne Spargeln (Warm) mit Sauce Hollandaise
Mit neuen Kartoffeln und Rohschinken serviert **Fr. 17.00**
Als Hauptgang Fr. 25.00

Hauptspeisen

Lammgeschnetzeltes nach Provençalischer Art **Fr. 29.50**
An einer Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce, serviert mit Nüdeli,
garniert mit grilliertem grünem Spargel

Lammentrecôte nach französischer Art **Fr. 35.00**
Sanft grilliert, mit pikanter Knoblauchrahmsauce angerichtet.
Serviert mit frittierten Kartoffelschnitzen und grünem Spargel

Lammrücken auf Cassissauce angerichtet **Fr. 34.50**
Rosa gebraten, als Beilage servieren wir neue Bratkartoffeln
und grüner Spargel

Lammrücken grilliert Café de Paris **Fr. 35.00**
Mit einer sämigen Kräutersauce angerichtet, serviert mit
grünem Spargel und Röstikroketten als Beilage.

Schweinssteak Spargelola **Fr. 30.50**
Mit Spargelragout, Tomatensauce und Käse gratiniert,
Serviert mit Pommes-frites

Lammracks „Antoinette“ **Fr. 32.50**
Mariniert, gebraten, mit Provencalegarnitur garniert,
Serviert mit Röstikroketten und bunter Gemüse garnitur