

# Spargeln und Bärlauch

## Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Tagessuppe (✓)	6.00	8.50
Kleiner grüner Salat ✓	7.00	
Grüner Salat ✓	8.00	9.50
Kleiner gemischter Salat ✓	8.00	
Gemischter Salat ✓	9.50	11.00

## Spargeln

<b>Frische Spargeln mit</b>	<b>20.00</b>	<b>25.50</b>
Eierbolognese, hausgemachter Café de Paris oder Käse überbacken, dazu Roh- und gekochter Schinken mit hausgemachter Mayonnaise oder Taratarsauce		
<b>Schweinesteak nature mit Spargeln</b>		<b>23.50</b>
<b>Pouletbrust gebraten nature mit Spargeln</b>		<b>22.50</b>

## Bärlauch

<b>Teller hausgemachte Bärlauch- oder Zweifarbenspätzli dazu Reibkäse ✓</b>	<b>18.00</b>
<b>Reichhaltiger Gemüseteller mit Bärlauch -oder Zweifarbenspätzli ✓</b>	<b>20.00</b>
<b>Teller hausgemachte Bärlauch- oder Zweifarbenspätzli und Spargeln ✓</b>	<b>22.00</b>
<b>Bärlauchbratwurst</b>	<b>11.50</b>
<b>Pouletbrust gebraten an Bärlauchsauce</b>	<b>22.00</b>
<b>Schweinesteak an Bärlauchsauce</b>	<b>22.00</b>

## Beilagen

Spargeln	8.50		
Hausgemachte Bärlauchspätzli	7.50	Gemüse & Bärlauchspätzli	11.50
Pommes Frites	6.00	Gemüse & Pommes Frites	10.00
Teigwaren	6.00	Gemüse & Teigwaren	10.00
Reis	6.00	Gemüse & Reis	10.00
Gemüse mind. 4 Sorten	7.50	Gemüse & Eierspätzli	11.50
Hausgemachte Eierspätzli	7.50	zusätzliche Saucen	2.00



Warme Küche von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr