


# Frühlingserwachen



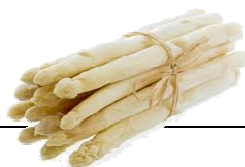
## Vorspeisen / Salate



	Vorsp.	Hauptg.
Löwenzahnsalat mit Croutons, Speckstreifen und Ei	15.00	20.70
 Frühlingssalat mit grünen Spargeln <i>Nussöl und Parmigiano Reggiano</i> <i>(Rucola - Löwenzahn - Nüsslisalat - Kresse)</i>	15.70	21.70
Gratinierte Jakobmuschel mit Spargeln <i>(1 Stück als Degustation)</i>	13.70	
Frühlings Dreierlei <i>Risotto mit Spargeln / Spargelrahmsuppe / gratinierte Spargeln mit Lachs</i>	18.50	







## Suppen

 Schaumige Spargelrahmsuppe	9.70
---	------



 Lauwarme Spargeln 	½ Port.	Portion
Sauce Hollandaise <u>oder</u> Mayonnaise <u>oder</u> Bärlauchvinaigrette	22.00	33.10
zusätzlich für Bündner-Rohschinken (70 g)	15.80	

## Teigwaren und Risotti

  Risotto mit Spargeln (grüne & weiße)	17.80	26.70
  Risotto mit Spargeln und Morcheln (grüne & weiße)	20.50	29.50
Hausgemachte Nudeln mit Spargelrahmsauce (grüne & weiße) <i>mit knusperigem Bündner-Rohschinken</i>	18.30	27.90

## Hauptgänge

	Vorsp.	Hauptg.
Gratinierte Jakobmuscheln mit Spargeln <i>Stampfkartoffeln / feine Ratatouille</i>	32.00	45.00
Eglifilets gedämpft mit Spargeln <i>Bärlauchrahmsauce / schwarzer Reis</i>	31.00	44.00
Schottisches Lachsschnitzel sautiert <i>Spargelrahmsauce mit Bärlauch / schwarze Reis / Spargeln</i>		39.70
Zweierlei Spargeln kalt und warm <i>Rohschinken / Vinaigrette (Peperoni, Gurken, Eier, Walnussöl)</i>	24.00	36.00
 <u>Vegetarische Version:</u> ohne Rohschinken	20.50	29.50
Pizza Saison <i>Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Bündner-Rohschinken, Oliven, Rucola</i>		27.20



Herkunft Fleisch – Fische:

Speck CH / Rohschinken CH / Jakobsmuschel JAP / Lachs ECO / Eglifilet EE