



Frühlingsgenuss in der Traube

70. Spargelcremèsuppe mit Rahmtupf **Fr. 10.50**

Bunter Spargel-Blattsalat mit rosa gebratener Entenbrust

71. mit Sauce Cumberland **Vorspeise** **Fr. 19.50**

72. **Hauptspeise** **Fr. 34.50**

Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten an Bärlauchbutter

73. serviert mit lauwarmen Spargeln **Vorspeise** **Fr. 26.50**

74. an Pedros Huusdressing **Hauptspeise** **Fr. 44.50**

75. Portion Spargel „Pedro“ **Fr. 34.50**

mit Sauce Hollandaise

76. zusätzlich mit Portion Rohschinken **San Daniele** **+ Fr. 12.50**

77. Portion Spargel „Walliser Art“ **Fr. 34.50**

mit Tomaten und Käse überbacken

78. Pouletbrust „Tschiffeler Art“ **Fr. 38.50**

mit Tomaten, Bärlauch und Giswiler Bratchäs

mit Spargeln an Sauce Hollandaise

Huusspätzli



Frühlingsgenuss in der Traube

- 79. Kalbsschnitzel an Bärlauchjus** **Fr. 42.50**
mit Spargeln Sauce Hollandaise
serviert mit frischen Eiernüdeli
- 80. Schweins Cordon Bleu „Frühling“** **Fr. 39.50**
mit Schinken, Spargeln und Käse gefüllt
mit Spargeln in Butter
Pommes frites
- 81. Lammfilet an Hausgemachter Bärlauchbutter** **Fr. 42.50**
mit Spargeln Sauce Hollandaise
Pommes frites
- 82. Pferdefilet - Medaillons „Cafe de Paris“** **Fr. 46.50**
mit Spargeln Sauce Hollandaise
Pommes frites
- 83. Zanderfilet an Kräutersauce** **Fr. 42.50**
auf Blattspinatbett mit Spargeln
Reis mit Mandeln