



Frische Spargeln aus Fräschels

Vorspeisen:

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe mit Rahmtupf	11.00
Hausgemachte Bärlauchsuppe	11.00

Hauptgänge:

Frühlings Cordon Bleu

saisonal - regional

Mit Bärlauch-Käse von der Chappeler Chäsi und geräuchertem Rohschinken, aus der Metzgerei Schenk in Detligen gefüllt.

Als Beilage Spargeln aus Fräschels und hausgemachter Sauce Hollandaise 38.00

Saftiges Schweinssteak mit frischen Spargeln dazu hausgemachte Sauce Hollandaise 35.00

Kappeler Schnitzel

Paniertes Schweins Schnitzel mit frischen Spargeln und hausgemachte Sauce Hollandaise 26.00

Zartes Rinds-Entrecôte mit frischen Spargeln dazu hausgemachte Sauce Hollandaise 45.00

Zartes Ross Entrecôte

mit frischen Spargeln dazu hausgemachte Sauce
Hollandaise 42.50

Frischer Zander

in Mandelbutter gebraten, dazu frische Spargeln,
hausgemachte Sauce Hollandaise 33.00

Gluschtiges Frühlingsteller; angerichtet mit
diverser Gemüse und Spargeln 31.00

Zusätzlich mit Sauce Hollandaise + 5.00

Frische Spargeln an sämiger Sauce Hollandaise
31.50

mit Schinken, vom Chef seinem Bruder
aus der Metzgerei Schenk Detligen + 9.00

Äs Schüsseli drzue?

Haben Sie noch Lust auf etwas Reis oder
knusprige Pommes zu ihrem Hauptgang?
Kein Problem, wir bieten alle unsere Beilagen in
kleinen Schüsseli an.

Pommes Frites, Reis, Nüdeli oder Kroketten
5.80