

Frühjahrsspezialitäten 2010

Vorspeisen

EUR

Bärlauchrahmsüppchen mit Bärlauch-Blätterteigstange	4,20
Bunte Frühlingsblattsalate mit Bärlauch garniert, mit Garnelen	7,50

Tagesgerichte

Hausgemachter Hackbraten in Bärlauchrahmsauce, dazu Bärlauchkartoffelbrei und Salat	9,80
Gekochte Rinderbrust in Bärlauchrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat	13,50
Schweineschnitzel Natur, gefüllt mit Schinken, Käse und Bärlauch auf Bärlauchrahmsauce dazu frisches Gemüse und Kartoffelplätzchen	14,50
Gebratene Lammhüfte auf bunten Nudeln mit Bärlauchpesto dazu Salate der Saison	16,80

Vegetarisch

Hausgemachte Linsen-Nuss-Küchle auf Curryrahmgemüse dazu Salat	11,80
Kartoffelrösti mit frischem Bärlauch und Raclettekäse überbacken, dazu Salate der Saison	8,30
Bärlauchpizokels (Graubündner Quarkspätzle) überbacken mit geriebenem Käse abgeschmelzt mit Zwiebeln dazu Salate der Saison	10,60
Vegetarisches Potpourri, Kräuterklößchen, Gemüsegnocchis, Maultäschchen, Gemüseketten, Maisgrießhalbmond und Schupfnudeln auf Bärlauchrahmsauce garniert, mit frischem Gemüse	13,80

Fischspezialitäten

Welsfilet gebraten auf Bärlauchsauce, dazu frisches Gemüse und Kartoffelplätzchen	16,50
Schollenfilet gebraten in Bärlaueihülle auf Bärlauchgemüse, dazu Petersilienkartoffeln	14,80
Forelle gebraten, gefüllt mit Bärlauch, dazu Petersilienkartoffeln und Salaten der Saison	13,50
Hausgemachte Lachsschaumklößchen auf Hummerrahmsauce mit Garnelen, dazu Blütenreis und Salate der Saison	16,50
Fischteller, verschiedene gebratenen Fischfilets, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,50