

# Spargelgerichte

## Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Spargelteigtasche und Rahmhäubchen	14.50
Bärlauchcremesuppe mit Spargelteigtasche und Rahmhäubchen	13.50
Blätterteigkissen mit grünen Spargeln und Graved Lachs, Meerrettichmousse	18.00 14.50
Lauwarmer Spargelsalat mit Weissm Spargeleis, Blattsalatstreifen und Walnuss-Vinaigrette	16.00 12.50
Schangnauer Büffelmozzarella auf farbigem Tomaten-Spargeln-Beet und Tomatenmousse	18.00 14.50

## Hauptgänge

Portion grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln	30.00 27.00
Portion weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln	33.00 29.50
Portion gemischte Spargeln mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln	29.00 25.50
Portion Napfschwein Rohschinken	10.00
Portion Napfschwein Bauernschinken	7.50
Portion Graved Rauchlachs	10.00
Kalbs-Saltimbocca mit Vino Santo Jus Weisswein-Risotto und Spargel-Duett	45.00 41.50
Sautiertes Rindscarpaccio an Kräuteröl mit Bratkartoffeln und Spargel-Duett	44.00 40.50
Pastetli mit Spargel-Pilzragout an leichter Rahmsauce mit Röstzwiebeln	25.00 21.50
Bärlauch-Spargel-Risotto mit gezupftem Schangnauer Büffelmozzarella	29.00 25.50
Spargel Raviolone mit Pinienkernen, Nussbutter und Bärlauchschaum	27.00 23.50

## Vorspeisen und kalte Gerichte

Blattsalat garniert mit Kernen, Gemüsesprossen und Croûtons	7.50
Gemischter Salat garniert mit Kernen, Gemüsesprossen und Croûtons	9.50
Rindstatar mit Toast und Butter auf Wunsch mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	33.50 26.50 + 3.00
Hausgebeizter Lachs mit Lachsrogen, Pumpnickel und Meerrettichcreme	16.00 13.00

## «Egghölzli-Klassiker»

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignonrahmsauce, Rösti und Gemüse	44.00 40.50
Gebratene Kalbsleberli mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Jus Rösti und Gemüse	38.00 34.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	28.00 25.00
Schweinsschnitzel "Melba" an Champignonrahmsauce, Butternudeln und Pfirsich mit Rahm	27.50 24.50
Sautiertes Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, Reis, Banane im Kokosmantel und Mandelsplitter	33.00 29.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Kalbsbratwurst der Metzgerei Stettler aus Schüpfen mit Rösti, garniert mit Röstzwiebeln	25.00
Pastelli mit «Fleischchügeli» und Waldpilzsauce mit Pommes frites	27.00 22.00

## Fisch & Fleischlos

Lachstranche im Buchenholz mit Bärlauch-Hollandaise auf Bärlauch-Spargelrisotto, Gemüse	43.00 39.50
Gebratene Früchte (Vegan) mit Currysauce, Reis und frittierte Banane im Kokosmantel mit Mandelsplittern	24.50 21.00

## Hausgemachte Pizzen

Pizza Margherita	18.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano	15.00
Pizza Prosciutto	21.00
Tomaten, Schinken, Mozzarella, Oregano	18.00
Pizza Rustico	23.00
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Mozzarella, Oregano	20.00
Pizza Diavolo	23.00
Tomaten, pikante Salami, Mozzarella, Oregano	20.00
Pizza Tonno	23.00
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Kapern, Oregano	20.00
Pizza Asparagi	20.00
Tomaten, Mozzarella, Spargeln, getrocknete Tomaten, Oregano	17.00

Für die Änderung einer Beilage verrechnen wir CHF 2.00

## Für den kleinen Hunger

### Belegte Brötli:

Ei, Spargel, Käse, Sellerie, Schinken oder Salami	7.60
Thon	10.00
Tatar, Graved Lachs, Roastbeef	15.00
Omelette nature	11.00
Omelette mit Schinken	13.50

## Fleisch-/Fischdeklaration

Kalbs-, Rinds und Schweinefleisch	Schweiz
Salami, Wurstwaren	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Lachs Tranche	Dänemark
Graved Lachs	Norwegen

Wir bieten warme Küche von 11.30 bis 21.30 Uhr an.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.  
Preise inklusive 7.7% MwSt