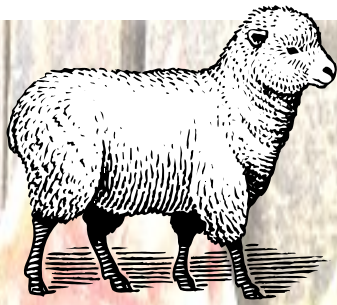


Lamm und Spargelwochen

2026



Vorspeisen

Lauwarme Lammrückenstreifen auf Blattsalat
an Balsamicodressing, mit Erdbeeren und Spargelstreifen **Fr. 17.00**

Spargelcrèmesuppe nach Prättigauerart **Fr. 10.50**
Mit Einlage von grünem Spargel und Lammwürfeli

Grüne Spargeln (Warm) mit Sauce Hollandaise
Mit neuen Kartoffeln und Rohschinken serviert **Fr. 18.50**
Als Hauptgang Fr. 25.50

Hauptspeisen

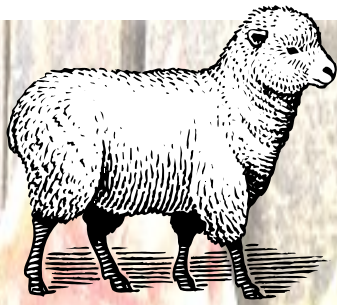
Lammrücken nach französischer Art **Fr. 37.00**
Sanft grilliert, mit pikanter Knoblauchrahmsauce angerichtet.
Serviert mit neuen Kartoffeln und grünem Spargel

Lammrücken auf Portweinjus angerichtet **Fr. 36.00**
Rosa gebraten, als Beilage servieren wir neue Kartoffeln,
und weisser Spargel

Lammrücken grilliert Café de Paris **Fr. 37.00**
Mit einer sämigen Kräutersauce angerichtet, serviert mit
grünem Spargel und Röstikroketten als Beilage.

Schweinssteak Spargelola **Fr. 33.50**
Mit Spargelragout, Tomatensauce und Käse gratiniert,
Serviert mit Pommes-frites

Lammracks-Tranchen „Antoinette“ **Fr. 35.50**
Mariniert, gebraten, mit Provencalegarnitur garniert,
Serviert mit Röstikroketten und bunter Gemüse garnitur



Kalbsschnitzel Chef

Fr. 36.50

Grilliert, an Zitronenrahmsauce . Mit weissem Spargel
Als Beilage servieren wir Ihnen Trockenreis

Grüner Spargel nach Walliserart*

als Hauptgang Fr. 26.50

Mit Raclettekäse, Rohschinken und Tomatenscheiben überbacken,
als Beilage Neue Kartoffeln

als Vorspeise Fr. 16.50

**(auch ohne Schinken erhältlich)*

Spargelduett, garniert mit einem grillierten Pouletbrüstli Fr. 31.50

Grüner und weisser Spargel, mit einer Kräuter-Hollandaise nappiert,
Als Beilage Neue Kartoffeln

Grüner Spargel nach Züricherart

Fr. 33.50

Mit Käse und Schinken gefülltes Schweinsschnitzel, mit einer Weisswein-
Pilzrahmsauce , dazu servieren wir neue Kartoffeln und grüner Spargel.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Herkunft Spargel: Weisse: Peru, Mexiko, DE Grüner: Mexiko, USA, DE
Fleisch : Poulet: CH Lamm. CH(Urmetzg) Kalb/Schwein: CH

Wissenswertes um den Spargel

Geschichte rund um den Spargel

Spargel ist als Gemüse und Heilpflanze seit langem bekannt. Die [Ägypter](#) verwendeten ihn schon vor 4.500 Jahren, [Griechen](#) und [Römer](#) kannten ihn bereits im [2. Jahrhundert v. Chr.](#) Der römische Autor [Columella](#) erwähnt ihn in seinem Buch [De re rustica](#). Als Heilpflanze diente bevorzugt wildwachsender Spargel, der schon bei [Hippokrates von Kós](#) erwähnt wurde und nach [Dioskurides](#) harntreibend und abführend wirken sowie gegen [Gelbsucht](#) helfen sollte. Mit diesen Indikationen wurde er bis ins [19. Jahrhundert](#) verwendet. Die Römer machten den Spargel auch nördlich der Alpen bekannt, er geriet aber wieder in Vergessenheit. Erst im [16. Jahrhundert](#) ist der Anbau wieder belegt – Spargel galt damals als teure Delikatesse, vermutlich weil sein Nährwert gering und der Anbau aufwändig ist. Früher war die [Wurzel](#) amtlich als [Heilmittel](#) anerkannt ; die [Samen](#) wurden als [Kaffeesurrogat](#) verwertet. Die Herkunftsländer vom grünen Spargel sind Mexiko (Früh) und Deutschland und Schweiz (Saison).