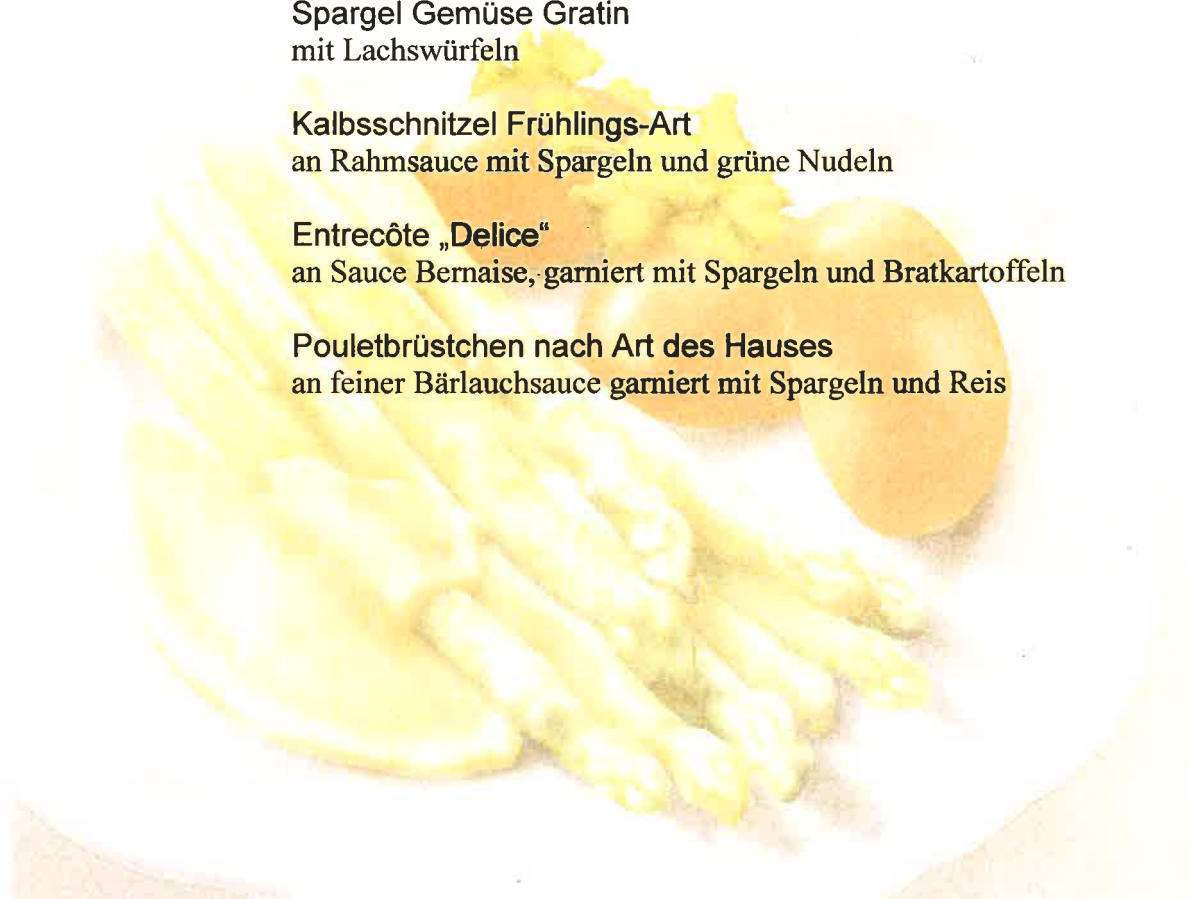


Kalte Variationen

Spargeln nach Bündner Art Rohschinken, Bündnerfleisch und Bärlauch-Mayonnaise	28.—
Spargeln Cocktaile "Calypso" mit Crevetten und Cocktailsauce, Toast und Butter	21.—
Spargelsalat "Fantasio" mit Schinkenwürfeli, Champignons, Tomaten und Avocado an Kräuter-Vinaigrettes, auf farbigen Blattsalaten	23.--
Spargelcrèmesuppe mit Sahnehäubchen	8.50

Warme Variationen

Spargel Omelette	19.--
Spargelsaltimbocca mit Kartoffelgnocchi Auf Marsalajus-Spiegel	28.50
Rondello – Teigwaren polnische Art mit feiner Grünspargel, Ricottafüllung	21.--
Spargel Gemüse Gratin mit Lachswürfeln	29.—
Kalbsschnitzel Frühlings-Art an Rahmsauce mit Spargeln und grüne Nudeln	39.—
Entrecôte „Delice“ an Sauce Bernaise, garniert mit Spargeln und Bratkartoffeln	37.—
Pouletbrüstchen nach Art des Hauses an feiner Bärlauchsauce garniert mit Spargeln und Reis	28.50



Spargeln Florentiner Art Blattspinat mit Frischkäse und Sauce Hollandaise abgerundet	27.—
Spargeln nach Berner Art auf Rösti angerichtet mit Schinken und Käse überbacken	27.50
Spargeln nach Art des Chefs grüne und weisse Spargeln mit Seezungenröllchen Wildreis mixed, Sauce Hollandaise	38.—
Spargeln „Walliser-Art“ mit Tomatenscheiben und Käse überbacken	26—
Spargeln „Mailänder – Art“ mit Spiegelei, Parmesan und Butter	26.—
Spargeln mit Sauce Hollandaise	24.50
Portion Rohschinken als Beilage	11.50
Portion Parmaschinken als Beilage	14.—

DESSERT

Erdbeeren nach Italienischer Art
mit Stracciatellaglacée 8.50

**Erdbeersalat „Hawaii“ mit Kiwi, Ananas-
Melone und feiner Cointreausauce**
abgerundet mit Zitronensorbet 11.—

Coupe Romanoff
mit Vanilleeis und Rahm 8.50

Frische Erdbeeren natur 6.50

Frische Erdbeeren mit Rahm 8.50

