

# Kalte Variationen

Spargeln nach Bündner Art Rohschinken, Bündnerfleisch und Bärlauch-Mayonnaise	31.--
Spargeln Cocktaile "Calypso" mit Crevetten und Cocktailsauce, Toast und Butter	25.—
Spargelsalat "Fantasio" mit Schinkenwürfeli, Champignons, Tomaten und Avocado an Kräuter-Vinaigrettes, auf farbigen Blattsalaten	25.--
<b>Spargelcrèmesuppe mit Sahnehäubchen</b>	10.50

## Warme Variationen

Spargel Omelette	25.--
Spargelsaltimbocca mit Kartoffelgnocchi Auf Marsalajus-Spiegel	34.--
Rondello – Teigwaren polnische Art mit feiner Grünspargel, Ricottafüllung	26.--
Spargel Gemüse Gratin mit Lachswürfeln	38.—
Kalbsschnitzel Frühlings-Art an Rahmsauce mit Spargeln und grüne Nudeln	44.—
Entrecôte „Delice“ an Sauce Bernaise, garniert mit Spargeln und Bratkartoffeln	42.—
Pouletbrüstchen nach Art des Hauses an feiner Bärlauchsauce garniert mit Spargeln und Reis	31.--



Spargeln Florentiner Art Blattspinat mit Frischkäse und Sauce Hollandaise abgerundet	29.50
Spargeln nach Berner Art auf Rösti angerichtet mit Schinken und Käse überbacken	29.50
Spargeln nach Art des Chefs grüne und weisse Spargeln mit Seezungenröllchen Wildreis mixed, Sauce Hollandaise	44.—
Spargeln „Walliser-Art“ mit Tomatenscheiben und Käse überbacken	29.50
Spargeln „Mailänder – Art“ mit Spiegelei, Parmesan und Butter	29.—
Spargeln mit Sauce Hollandaise	28.--
Portion Rohschinken als Beilage	13.00
Portion Parmaschinken als Beilage	17.—

## DESSERT

Erdbeeren nach Italienischer Art mit Stracciatella Glacé	11.--
Erdbeersalat „Hawaii“ mit Kiwi, Ananas- Melone und feiner Cointreausauce abgerundet mit Zitronensorbet	13.50
Coupe Romanoff mit Vanilleeis und Rahm	11.50
Frische Erdbeeren natur	10.--
Frische Erdbeeren mit Rahm	11.--

