



**vom Spargelhof
Spaltenstein in Flaach**

Spargel-Zeit - es hät, solang's hät...

Hausgemachte Spargelcremesuppe

garniert mit Rahmhäubchen und Mandelsplitter

13.00

In Ägyptischen Gräbern fand man die Spargel als Gemüse abgebildet.

Im 16. Jh. wurde die Spargel in Klostergärten angebaut und war auf den fürstlichen Tafeln ein beliebtes Gemüse.



Spargel-Salat "Sonne"

weisse & grüne Spargeln mit Zwiebeln, Knoblauch, Orangen, Erdbeeren und Brotcroûtons an hausgemachter Orangen-Vinaigrette

25.00

als Vorspeise

17.50

Eine Zeit lang wurde die Spargel als Heilmittel geführt und musste in allen Apotheken zur Verfügung stehen.

Cordon-Bleu "Prinzessinnen-Art"

vom Säuli (CH)

49.00

vom Kalb (CH)

64.00

gefüllt mit Spargeln, Bündner-Rohschinken und Brie serviert mit Rosmarinkartoffeln, Spargel-Gemüse und Sauce Hollandaise

Zwei Einkaufstipps für Sie:

- 1. Dreht man die Spargel zwischen den Fingern, sollte ein leichtes Knistern zu hören sein.*
- 2. Die Schnittfläche der Spargel sollte frisch und ohne Einschrumpfung oder Verfärbung sein.*



Portion Spargeln: weiss, grün oder gemischt

36.00

mit Sauce Hollandaise oder Béarnaise

+ 4.00

mit Butter und Parmesan

+ 4.00

mit neuen Kartoffeln

+ 5.00

mit Bündner-Rohschinken

+ 9.00



*Die Spargel ist ein ideales Gemüse für die Entschlackungskur im Frühjahr...
....wenn da nicht die feinen Saucen wären!*