

Vorspeisen

Hausgemachte Spargel – Quiche € 6,50

**Kleiner Spargel-Erdbeer-Salat
mit karamellisiertem Ziegenkäse** € 13,50

**Räucherlachs mit Reibeplätzchen
Dill-Senfsauce und kleinem Salatbouquet** € 14,50

**Bunte Vorspeisen-Variation
mit Brot und Dipp (auch zum Teilen geeignet)** € 16,50

Suppen

**Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Eierstich** € 7,50

**Spargelcremesuppe
mit Schinkenstreifen und Kräutersahne** € 7,50

Hauptgerichte

**Grosser bunter Blattsalat „Caprese“
mit Balsamico-Dressing, Strauchtomaten, Mozzarella
und Basilikum, Baguette und Dipp** € 14,90

**Ceasar´s Salad
Romana-Salat mit Knoblauch-Parmesan-Dressing,
gebratener Hähnchenbrust, Bacon, Croutons, Baguette, Dipp** € 19,50

**Blumenkohl-Tempura (vegetarisch)
im Tempurateig gebacken, auf Mango-Chilisauce
mit Basmati-Reis und Salaten der Saison** € 23,50

**Poulardenbrust
auf gegrilltem Gemüse mit pikanter Tomatensauce
dazu gekräuterter Bulgur** € 26,50

**Fisch-Trilogie
Dreierlei Filets mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Salaten der Saison** € 33,50

**Medaillons vom Schweinefilet
auf Pilzrahmsauce mit Frühlingsgemüsen
und Dauphine-Kartoffeln** € 28,50

Hauptgerichte

**Portion frischer Spargel
mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise o d e r
zerlassener Butter** € 24,50

Dazu wahlweise:

mit gemischtem Schinken € 30,80

mit Medaillons vom Schweinefilet € 35,50

mit einem Kalbsschnitzel € 36,50

mit gebratenem Lachsfilet € 36,50

**Spargel-Gratin „Mailänder Art“
mit Kirschtomaten, Basilikum und Pinienkernen, überbacken
mit Sauce Hollandaise und Parmesan, dazu Drillinge** € 27,50

**Rosa gebratener Lammrücken
mit Kräuterkruste auf Thymianjus, dazu grüne Bohnen
und Kartoffel-Gratin** € 34,50

**Grillteller „Secretis“
Steak-Variation von Rind, Schwein, Geflügel mit Pilzen,
Bacon, Kräuterbutter, Pommes frites und Salaten der Saison** € 28,50

**Wiener Schnitzel
vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites
und Salaten der Saison** € 28,50

**Rumpsteak
mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln
und Salaten der Saison** € 32,80