

## Aktuell: SPARGELN

### Vorspeisen

<b>Weisse Spargelcremesuppe</b>  	
mit Blätterteigstange 	11.00
mit geräucherten Lachsforellenstreifen 	13.50
<b>Grüner und weisser Spargelsalat</b>  	
mit Kirschtomaten an Honig-Senf Dressing	15.50
<b>Muotathaler Kalbstatar</b>  	26.00 / 40.00
mit Spargelsalat & Brioche Toast	
<b>Warmer Spargelquiche</b>   	13.00
mit gebratenem Wachtelei & Salatgarnitur	

### Hauptgänge

<b>Weisser und grüner Spargel</b>  	
mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	18.00 / 26.00
<b>Rindsfilet mit grünem Spargel</b>  	
Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	37.00 / 47.00
<b>Gebratenes Forellenfilet vom Sattel</b>   	
mit Spargelrisotto und Rohschinkenheu	25.00 / 32.00
<b>Risotto mit grünem Spargel</b>  	17.00 / 21.00

### Weinempfehlung

Passend zu den Spargelgerichten empfehlen wir Ihnen aus dem Kanton Schwyz den

**Wagner Chardonnay 2016 AOC** (Flaschenqualität)  
Chardonnay  
Gebr. Kumin, Freienbach

Flasche 7.5 dl	44.00
5 dl	31.00
1 dl	6.50