

# SPARGEL-ZYT



<b>Hausgemachte frische Spargelcremesuppe</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Spargelsalat garniert</b>	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Spargel-Ravioli an Basilikumbutter</b>	<b>Fr. 20.50</b>
<b>Spargeln "Milanese" mit Käse und Spiegelei</b>	<b>Fr. 25.50</b>
<b>Spargeln "Hollandaise"</b>	<b>Fr. 20.50</b>
<b>Spargeln "Hollandaise" mit Buureschinken</b>	<b>Fr. 25.50</b>
<b>Spargeln "Hollandaise" mit Rohschinken</b>	<b>Fr. 27.50</b>
<b>Spargeln "Hollandaise" mit 2 Kalbsschnitzeli</b>	<b>Fr. 31.50</b>
<b>Spargeln "Hollandaise" mit Rumpsteak" Cafe de Paris"</b>	<b>Fr. 34.50</b>
<b>Dazu Peterli-Kartoffeln</b>	<b>Fr. 3.50</b>

## Dazu empfehlen wir:

<b>Aigle Murailles</b>	<b>1dl. 6.50</b>
<b>St. Saphorin</b>	<b>1dl. 5.20</b>
<b>Dole Blanche</b>	<b>1dl. 4.40</b>
<b>Pinot noir "Zweifel" Reserve Barrique</b>	<b>1dl. 5.80</b>