



Der erste deutsche Spargel ist da

Er kommt vom einem Spargehof
in Bayern.

Der Landwirt nutzt dort das vorhandene,
warme Kühlwasser einer Papierproduktion
in der Nachbarschaft.

Dieses wird wie bei einer Fussbodenheizung
durch den Löß & Sandboden
der Spargelfelder geleitet.

Es handelt es sich dabe um
eine Win-win-Situation.

Der Spargel fühlt sich wohl im
erwärmeten Boden und
dem Kühlsystem wird kaltes Wasser
zurückgeführt, somit reduziert es den
Energieaufwand.

Der Spargel wird selbstverständlich von Hand
gestochen, selektiert und alle 2 Tage
an uns geliefert. Bei uns wird er
täglich frisch geschält und
erst auf Ihre Bestellung hin gekocht.
Also so frisch wie nur möglich – für Ihren
Genuss.

Suppen

€

Cappuccino von der **Spargelsuppe** Rohschinken Grissini 11

Duftendes **Süpli von Isteiner Bärlauch**
gebratene Sankt Jacobsmuschel 13

Langsam gesimmerte **Rinderkraftbrühe** mit Flädli 8

Vorspeisen

€

Bunt gemischte Rohkost & Blattsalate	9
Zarter Kopfsalat Mimosa an unserem French-Dressing Ei & Radiesli	11
Frühlings Feinschmeckersalat mit Spargel Himbeerdressing Kopfsalat Portulak Bärlauch Radiesli	18
New Yourk Bagel Lox 'n` Schmear Bagel gebeizter Lachs Creamchees BioEi Portulak Kapern	15
Avokado vom Grill Tomaten-Paprika-Salat Flusskrebse & Crostini	16
Frische Matjes Apfel Zwiebel knusper Roggenvollkornbrot & Gurkensmoothie	14
Handgeschnittenes Filet Beef Tatar rassig angemacht Parmesankörbchen Grünesauce	20

Frühlings Edition

Frisch gekochte Spargeln unsere Hollandaise & Mayonaise Kratzete oder neue Kartoffeli	30
+ Kalbachers Koch & Rohschinken	+ 6
+ Wiener Schnitzel	+ 10
+ Saiblingsfilet geräuchert	+ 12
+ Weiderinderfilet	+ 15
Schwarzwälder Bachforelle *Blau oder Müllerin* zerlassene Butter Babyspiant neue Kartoffeli	28
Saiblingsfilet aus der Smokebox Spargelspitzen Rhabarber neue Kartoffeli Zitronengrassauce	30
Hawaiianische Poke Bowl frisch & gesund marinierter Thunfisch Honigsenssauce Avokado Edamame Sesam Ingwer Nori Rohkost Mango & Basmatireis	25

Klassiker

€

Pulled Pork Burger in der Seele

Schweinenacken mit Niedertemperatur & Rauch 12 Std gegart
Krautsalat Jalapenos BBQ Sauce & super crunch Pommes 22

Knuspriges Freiland **Pouletbrüstli**

Spargelgemüse a la creme & neue Kartoffeli 26

Zart gegartes **Kalbsrahmgulasch** Züricher Art

Champignon Kohlräbli Spätzli 27

Kalbachers bestes **Kalbskotelett** Rahmsauce

Champignons Frühlingsgemüse & Kroketten 39

Cordon Bleu heimischer Kalbrücken

Backschinken Emmentalerkäse Gemüse & Pommes frites supercrunch

220g/300g 29/33

Weiderinderfilet Sauce Cafe de Paris

Kohlrabi Kartoffelgratin 200g/280g 35/44

Irischer Salzwiesen **Lammrücken** Knuspermantel

Marco's Gnocchi Bärlauchpesto Ofentomate 39

Vegetarische Gerichte

Tris dis Pasta

Spaghetti Bärlauchpesto / Gnocchi Pilze / Spirelli Arrabiata 18

Tempura Gemüse Spargel Pilze

Duftreis Sojasauce Gari Ingwer & Wasabi **Vegan** 20

Frühlings Risotto

grün & weisse Spargelspitzen Bärlauch Champignon 22

Dessertkarte

Schoko-Minzparfait *After Eight *	
Erdbeersalat Sherry Bisquit	11
Crème brûlée mit Rhabarber-Vanillekompott	9
Erdbeer-Mascarponecremtorte Amarettiniboden mit Limonen-Prosecco-Sorbet	10
Lauwarmer Triplechoc Brownie Bananeneis & Whippedcream	11
Heisse Himbeeren Bourbonvanilleeis und Schlagsahne/Mini	9/7
Coupe Danemark Bourbonvanilleeis mit warmer Schokisauce und Schlagsahne/Mini	9/7
Himbeer & Passionsfruchtsorbet Schlagsahne & Früchte mit Grand Manier	8 10
Eis: Vanille / Banane / Pistazie / Erdbeer / Schokolade	
Sorbet: Zitrone / Himbeer / Passionsfrucht 1/2/3 Kugeln	3/5/7

Vesperkarte

Elsässer Wurstsalat mit Käse Tomaten Cornichons & Zwiebeln	10
Rindfleischsalat mit Paprika und einem Tröpfli Maggi verfeinert	14
Unser Hausgebeitzter Lachs Honig-Senf-Vinaigrette Salatgarnitur & Reibekuchen	17
Grosser bunter Rohkost & Blattsalat an unsrem Hausdressing mit Putenbruststreifen	15
Wiener Schnitzel vom Kalb Teller/Portion mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	18/21