

FURTBÄCHLI`S SPARGEL-SPECIALS

VORSPEISEN

*Spargel-Tomatensalat an
Kräuter-Dressing und Kürbiskernöl*

15.50

*Ragout vom Spargel und Morchel
an Rahmsauce im Blätterteigkissen*

18.50

SUPPE

*Spargelcremesuppe
mit Rahmhäubchen*

10.50

SPARGELN ZUM GENIESSEN

Zarte weisse Spargeln

*mit Kräuter-Vinaigrette
mit Hollandaise-Sauce
mit Mayonnaise-Sauce
Milanaise (Parmesan und nussbrauner Butter)*

22.50 / 38.00

Als Beilage empfehlen wir Ihnen

*Gekochter Schinken
Rohschinken
Bündnerfleisch*

10.50 je Beilage

*Vorspeise / Hauptgang
Preise in CHF, inkl. MWSt*

BEWÄHRTES UND SPEZIELLES VOM SPARGEL

*Vegiteller „Novarese“
mit Risotto, Spargeln, Champignons
und Mozzarellakäse überbacken*

35.00 / 30.00

*Kalbssteak mit frischen Morcheln an Rahmsauce
mit gemischten Spargeln und
Butternudeln*

56.00 / 50.00

*Sautierte Seeteufelmedaillons
an Champagnersauce mit
weissen und grünen Spargeln*

53.00/ 47.00

*Gebratene Schweinsfiletspitzen
mit Whisky-Senfsauce, zweierlei Spargeln
und hausgemachten Spätzli*

45.00 / 40.00

*Argentinisches Entrecôte „Café de Paris“
serviert mit weissen und grünen Spargeln
nach traditioneller polnischer Art,
Pommes-frites*

48.00 / 43.00

*Standardportion / kleine Portion
Preise in CHF, inkl. MWSt*