



hasenstrick

hotel • restaurant • flugplatz

Culinarische Frühlingswochen

Salatkompositionen

Salat von lauwarmem Spargel, Morcheln und Eierschwämmen auf Kartoffelscheiben, Balsamico Dressing	Fr.	16,50
Orangen-Spargelsalat mit Carpaccio vom Lamm, Mozzarella und Basilikum, Himbeer-Balsamico-Dressing	Fr.	17,50

Warme Vorspeisen

Spargelrisotto mit Safran und geräucherter Mozzarella	Fr.	18,50
Tagliatelle an Parmesan-Sauce mit Spargeln, gratiniert mit Camembert	Fr.	17,50

Hausgemachte Suppen

Spargelcrème mit Rahmhaube	Fr.	8,50
Morchelcrème mit Lammfiletstreifen	Fr.	10,50



GENUSS AUS DER REGION



hasenstrick

hotel • restaurant • flugplatz

Hauptgerichte

Sautierte Kalbsleber mit grünem Spargel und Salbei, Portweinsauce, Butterrösti	Fr.	33,50
Grilliertes Kalbssteak auf weissem Spargel und Frühlingszwiebeln	Fr.	45,50
Lamm-Entrecôte auf Spargel-Nudeln Rosmarin-Jus	Fr.	36,50
Lammgeschnetzeltes an Rotwein-Thymiansauce, Spargelrösti	Fr.	32,50

Spargel und Fisch

Lachsfilet-Tranche in Weisswein und Kräutern gedämpft, auf Spargeln angerichtet, Neue Kartoffeln	Fr.	33,50
Frittiertes Eglifilet mit Spargelragout und Morcheln	Fr.	29,50
Portion frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln mit Parma-Schinken	Fr. Fr.	29,50 33,50
Spargel ‚Mailändischer Art‘ mit Parmesan und Spiegelei	Fr.	28,50

