

SPARGEL-BÜFFET à discrétion



Apero - vom Hause offeriert:

Prosecco mit Erdbeeren *oder*

Spritziger Erdbeersirup mit Erdbeeren, Spargeldipp

* * *

Suppe:

Fr. 6.80

Spargelsuppe mit Grünspargeleinlage *oder*

Gemüsebouillon mit *oder* ohne Spargelflädli

* * *

Salat/Vorspeisen:

Fr. 14.80

Spargel- & Cherrytomatensalat, Spargelsalat mit Artischocken & roten Schalotten

Spargelterrinen aus grünen und weissen Spargeln

Geräucherter Lachs

Rohschinken, gekochter Schinken, Bärlauch-Joghurtsauce

* * *

Hauptgerichte:

Spargel-Ravioli

Fr. 26.80

Spargel-Gratin mit Zigerkäse

(Vegi)

Spargel-Risotto mit Ingwer



Schweinsfiletmédailles, Kalbsschnitzel

Fr. 34.80

Lachsschnitte, Riesengarnelen, Pouletstreifen

(Fleisch)

Saucen: Hollandaise, Bearnaise, Morchelsauce

Beilagen: Salzkartoffeln, Neue Kartoffeln, Reis

Grüne und Weisse Spargeln, Zweierlei Rüeblen

* * *

Dessert:

Fr. 10.80

Frische Erdbeeren, Erdbeerkuchen „Mmmh...!“

Vanilleglace, Nidle

*

→ Für unsere Hausgäste im Vollpensionspreis inbegriffen!

→ à-la-carte Gäste : Fr. 45.80 pro Person à discrétion (FLEISCH !)
Fr. 36.80 pro Person à discrétion (VEGI!)
Fr. 2.60 pro Kind 6 – 16 Jahre pro Altersjahr

→ Für Reservationen : 033 244 81 11

haltenegg@popnet.ch

Panorama-Restaurant HALTENEGG, 3625 Heiligenschwendi
Sonntag, 31. März 2019

Fisch :

Gebratene Eglifilets auf knuspriger Rösti Fr. 31.80
an sämiger Kräuter-Weissweinsauce

Fleischgerichte:

Rindsentrecôte „Café de Paris“ (Suma-Natura Gourmet-Beef) 250g Fr. 42.80
Pommes frites und Gemüsestrauss 180g Fr. 34.80

Kalbsschnitzel (Suma-Natura) an Pilzrahmsauce Fr. 33.80
mit Butternudeln und Pfirsich mit Rahm (Senioren) Fr. 28.80

Wimmis Röschi Fr. 31.80
Suuri Kalbsläberli mit knusprig gebratener Rösti (Senioren) Fr. 26.80

Panierte Schweinsschnitzel Fr. 26.80
Pommes frites (Senioren) Fr. 21.80

Poulet - „Riz Casimir“ garniert mit Früchten Fr. 24.80

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist vom *hauseigenen Bauernhof** oder CH-Herkunft.
(Eigenes Label: Suma-Natura Gourmet-Beef) - Preise inkl. 7.7% MwSt.

Wussten Sie...?

Spargelamulette: Die Griechen des Altertums schrieben dem Spargel Wunderkräfte zu. Sie trugen Amulette aus Spargeln gegen unerwünschten Kindersegen. Ausgerechnet Spargeln als Empfängnisverhüter! Ob das wohl geklappt hat?

Spargel als Medizin: Im Mittelalter galt der Spargel als Heilmittel. Bei Zahnweh musste man an einer Spargelstange beißen und lutschen.

Ältestes Spargelrezept: Fast immer waren die Spargelstangen auch als gesundes, schmackhaftes Essen geschätzt. Im Kochbuch des römischen Starkochs Marcus Gavius Apicius (ca. 25 n.Chr.) findet sich ein feines Rezept für eine kalte Spargel-Patina, einen in einer flachen, feuerfesten Schüssel (lat. "patina") überbackenen Gratin aus pürierten Spargeln, Gewürzen, Eiern und Wein. Diese Patina wurde kalt serviert und meist mit gebratenem Geflügel genossen

☘ Frau Noti's Tipp - SPARGELDIP! - Fein zum Apero oder auch sonst

Spargeln schälen, 2/3 schneiden, längs halbieren, fertig ist der Dipp!
In Cocktail-Sauce, Curry-Sauce, Chnobl-Sauce, Tartar-Sauce eintauchen...

....Mmmmh, und geniessen!!

APROPOS: **→→→ Sonntag, 12.05.2019 : „Muttertag“** Wir feiern unsere Mütter (& Frauen) mit einer Rose! **→Ps: Vatertag ist am 2.Juni**