

SPARGEL-BÜFFET à discrétion



Apero - vom Hause offeriert:

Prosecco mit Erdbeeren oder
Spritziger Erdbeersirup mit Erdbeeren

Suppe:

Fr. 6.90

Spargelsuppe mit Grünspargeleinlage oder
Gemüsebouillon mit oder ohne Spargelflädli

Salat/Vorspeisen:

Fr. 16.90

Spargel- & Cherrytomatensalat, Spargelsalat mit Artischocken & roten Schalotten
Spargelterrinen aus grünen und weissen Spargeln
Geräucherter Lachs, Rohschinken, gekochter Schinken, Bärlauch-Joghurtsauce

Hauptgerichte:

Vegi: Spargel-Ravioli, Spargel-Gratin mit Zigerkäse
Spargel-Risotto mit Ingwer

Fr. 28.90

(Vegi)



Fleisch: Rindsfiletmédailles, Kalbsschnitzel
Lachsschnitte, Riesengarnelen, Pouletstreifen

Fr. 38.90

(Fleisch)

Saucen: Hollandaise, Bearnaise, Morchelsauce

Beilagen: Salzkartoffeln, Neue Kartoffeln, Reis
Grüne und Weisse Spargeln, Zweierlei Rübli

Dessert:

Fr. 10.90

Frische Erdbeeren, Erdbeerkuchen „Mmmh...!“
Vanilleglace, Nidle

*

→ Für unsere Hausgäste im Vollpensionspreis inbegriffen!

→ à-la-carte Gäste : Fr. 51.90 pro Person à discrétion (FLEISCH)
Fr. 42.90 pro Person à discrétion (VEGI)
Fr. 2.90 pro Kind 6 - 13 Jahre pro Altersjahr

→ Für Reservationen : 033 244 8 111

haltenegg@popnet.ch

Panorama-Restaurant HALTENEGG, 3625 Heiligenschwendi

Sonntag, 26. März 2023

Fischgerichte

Gebratene Egli-Filets auf knuspriger Rösti

an sämiger Kräuter-Weissweinsauce

Fr. 32.90

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce

Fr. 36.90

Pfirsich mit Rahmrosette, Nudeln

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Fr. 36.90

serviert mit knuspriger Rösti

Schweinsschnitzel paniert

Fr. 27.90

Pommes frites

Wimmis Röschi

Fr. 31.90

Suuri Kalbsläberli mit Rösti

Poulet - „Riz Casimir“ garniert mit Früchten

Fr. 28.90

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:

➔ Sa/So, 01./02.04.23, Ostermärit, je 10-17h ➔ Feine OSTERMENÜS

➔ Muttertag ist am 14.05.23 wir feiern unsere Mütter (& Frauen) mit einer Rose

➔ Vatertag ist am 4. Juni 23 wir feiern unsere Väter (& Männer) mit einer Toblerone