

Frühlingserwachen 2017

Das königliche Gemüse erwartet Sie
in vielen Variationen!



Spargel - eine kleine Kulturgeschichte

„Wenn Du Kartoffeln oder Spargeln isst, schmeckst Du den Sand der Felder und den Wurzelsegen des Himmels, Hitze und den kühlen Regen, kühles Wasser und den warmen Mist“ (Carl Zuckmayer).

Spargel wurde schon vor 5000 Jahren gegessen. Römische Cäsaren, so wird erzählt, assen ihn als herzstärkendes Mittel. „Gavius Apicius“, berühmter römischer Feinschmecker um 40 v. Chr. verfasste das erste Spargelrezept. Der griechische Name „asparagus“ bedeutet „Stiel“ oder „junger Trieb“. Spargel galt als Medizin, als Wundermittel bei Übergewicht und Leberstörungen. Als das römische Reich untergegangen war, verschwand auch der Spargel. Er wuchs nur noch in Klostergärten, überlebte dort aber das Mittelalter. Wegen seiner phallischen Form wurde er natürlich immer wieder mit der Lust in Verbindung gebracht. Angeblich hielt er „es Mannsbild bij Kräfte“ heisst es in einem Kochbuch aus dem Jahre 1539. Anfang des 17. Jahrhunderts entstanden dann erste Anbaugelände. Aber: Spargel wurde als Grünspargel angebaut.

Erst später setzte sich der weisse Spargel durch. Noch im 19. Jahrhundert war das Liliengewächs Spargel im amtlichen Arzneibuch vermerkt, musste also in Apotheken vorrätig sein. Es war der Schriftsteller Plinius, der die Wirkungen verbreitete: Spargel wirke bei Blähungen, bei Schmerzen in der Brust und am Rückgrat, bei „Eingeweideschäden“ und bei vielen anderen urologischen Beschwerden.

Wir wünschen Ihnen „Gueti Gsundheit“!

Vorspeisen / starters

Spargelcrèmesuppe mit Kräuter	CHF 13.50
Asparagus cream soup with herbes	
Gemischter Salat mit Spargeln, Blutorange und Rohschinken an frischer Blutorange-, Honig-, Olivenölsauce	CHF 16.50
Mixed Salad with asparagus, orange, and prosciutto with a fresh orange-, honey-, olive oil sauce	

Hauptgänge / main dishes

Grüne und weisse Spargeln 300g CHF 23.00
an Sauce Hollandaise
serviert mit neuen Kartoffeln
Green and white Asparagus
served with sauce Hollandais
and new potatoes

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu:
You could order the following extras:

Parmaschinken / parma ham CHF 15.50
Gekochter Schinken / boiled ham CHF 10.50
Bündner Rohschinken / raw ham from graubünden CHF 13.50
Pochierte Eier / poached egg CHF 5.00
Überbacken mit Käsesauce / baked with cheese sauce CHF 10.50

Hausgemachte Bärlauch - Tortelloni CHF 28.50
gefüllt mit Hummer
an Tomatensauce und Parmesan
Housemade wild garlic tortelloni
filled with loobster
with tomato sauce and parmesan

Tagliatelle CHF 28.50
mit Spargeln und gekochtem Schinken
dazu Parmesan
Tagliatelle
with asparagus and boiled ham
with parmesan

Gegrilltes Rindsentrecôte USA 250g CHF 45.00
an Morchelrahmsauce
dazu servieren wir Kartoffelgratin
und grüne und weisse Spargeln
Grilled entrecote USA
with morel cream sauce
served with potatoe gratin
and white and green asparagus

Riesencrevetten CHF 45.50
serviert mit Spargelrisotto
prawns
served with asparagus risotto

Pochiertes Lachssteak CHF 39.00
mit Kräuterbutter
dazu neue Kartoffeln
und Spargeln an Sauce Hollandaise
Poached salmon steak
with herbal butter
served with new potatoes
and asparagus with sauce hollandaise

Spargelauf CHF 33.50
mit Kartoffeln an einer Käsesauce
überbacken mit Parmesan
Asparagus casserole
with potatoes and cheese sauce
baked with parmesan

Dessert / dessert

Spargeleis CHF 15.50
mit frischen Erdbeeren
Asparagus ice cream
with fresh strawberries