

# 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** CHF 13.50  
mit Kräuter

**Asparagus cream soup**  
with herbes

**Gemischter Salat** CHF 16.50  
mit Spargeln, Blutorange und Rohschinken  
an frischer Blutorange-, Honig-, Olivenölsauce

**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