

Spargelcremesuppe	<i>nature</i> AGL	Fr. 11.00
Solo plus Fr.3.00	mit Rohschinken und Croutons	Fr. 13.00
	mit Rauchlachsstreifen(GB) und Rahm D	Fr. 14.00
	mit Jakobsmuscheln	Fr.14.50

Bunte Frühlingssalat-Variationen

an Himbeer-Vinaigrette mit weissen und grünen Spargeln

- mit gebratene Pouletbruststreifen
- mit Rauchlachsstreifen(GB) D
- mit panierten Riesencrevetten B
- mit Egliknusperli(EU) ACDG



Fr. 33.50
Fr. 33.50
Fr. 36.50
Fr. 36.50

Grüne und Weisse Spargeln

- Mailänderart (mit Grana Padano überbacken und Spiegelei) CG
- Provencale (Gemüsewürfeli und frische Kräuter) L
- mit Sauce Hollandaise
- mit Sauce Mousseline gratiniert (Rahm-Hollandaise)



- mit Bauernschinken
- mit Rohschinken

plus
plus

Fr. 35.00
Fr. 35.00
Fr. 35.00
Fr. 35.00
Fr. 13.50
Fr. 13.50

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und grünen Spargelwürfeli
Bechamel und Grana Padano im Ofen überschmelzt

Fr.32.00

Grüne und weisse Spargeln auf Goldbrauner Rösti
mit Rauchlachs und Kräuterquark mit Hüttenkäse

Fr.38.00

Spargel-Gratin mit grünen und weissen Spargeln mit Schinkenstreifen, Champignons
und Grana Padano im Ofen überschmelzt, Neue Bratkartoffeln

Fr.35.00

Weisswein-Risotto mit Würfeli vom grünen und weissen Spargeln,
frischen Champignons und Gemüsestreifen

Fr.28.00

Agnolotti mit Spargelfüllung “alla Panna“
garniert mit grüne Spargelwürfeli

Fr.32.50

Schnitzel “Princesse“ mit grünen und weissen Spargeln, Sauce Hollandaise
und Neue Bratkartoffeln - mit Schweinsschnitzel vom Nierstück
-mit Kalbsschnitzel

Fr. 36.50
Fr. 46.50

Gebratene Riesencrevetten(VN)“Provencale“ mit viel Kräutern,
grüne und weisse Spargeln, Sauce Hollandaise und Reis BCGLM

Fr. 46.00

Schweinsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce,
grüne und weisse Spargeln, Nudeln mit Brösmeli ACGLM 120gr.
180gr.

Fr. 42.50
Fr. 46.50

Riesen Kalbswienerschnitzel AC “Muggenbühl“ 200 gr. mit Kartoffel-Spargelsalat mit grünen und weissen Spargelwürfeli und Radiesli	Fr.44.50
Frischlachs Tranche(NO) mit Orangen Pfeffersauce auf grünen und weissen Spargeln, Neue Bratkartoffeln ACDGLM	Fr. 42.50
Ganzes Mistchratzerli mit grünen und weissen Spargeln, Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	Fr.48.50
2 Hausgemachte Hacktätschli mit “Cafe Paris“ überbacken, grüne und weisse Spargeln, Sauce Hollandaise, Neue Bratkartoffeln CGLM	Fr.34.50
Spaghetti mit Rauchlachsstreifen , Crevetten, grünen Spargelwürfeli, und Cherrytomaten im Olivenöl geschwenkt ACD	Fr.35.50
Muggenbühl Fischteller meuniere gebraten, grüne und weisse Spargeln mit Sauce Mousseline überbacken, Neue Bratkartoffeln ACDGL	Fr.52.50
Rindsfilet-Medailon(AUS) “Black+White“ mit Rotweinsauce und Sauce Hollandaise, grüne und weisse Spargeln, Neue Bratkartoffeln ACGLM	Fr.58.50

Weinempfehlung

“Spezialität“ Cuve Andrea 2020 Pinot Noir und Cabernet Cubin	7.5 dl	Fr.64.00
Wuba « Barique »2019, Pinot Noir, Aargau AOC	7.5 dl	Fr.56.00
Zeininger Gamaret, 2020 AOC Aargau	7.5 dl	Fr.52.00
Magdener Pinot Noir AOC Aargau, Magden 2021	7.5 dl	Fr.52.00
Zeininger, Pinot Gris, 2022, aus dem Fricktal	7.5 dl	Fr.52.00
Zeininger AOC Sélection 2022, Spätlese aus dem Fricktal	7.5 dl	Fr.52.00
Zeininger Sauvignon Blanc AOC	5 dl	Fr.35.00
Bachmans « Muggentröpfli », Zeininger Riesling Sylvaner	5 dl	Fr.27.00
Zeininger Pinot Noir	5 dl	Fr.28.00
Diese Weine werden alle von meiner Tochter Andrea gekeltert		

Sancerre “La Chatellenie“ AOC J. Mellot Rebsorte Sauvignon, sehr Harmonisch und delikat im Mund . Blassgold mit grünlichen Reflexen Silbermedaille Mundus Vini 2009	2021	7.5 dl	Fr.70.00
	2021	37.5dl	Fr.39.00
Chablis Domaine Gilbert Picq & Fils, Burgund	2019	7.5 dl	Fr.72.00
	2020	37,5dl	Fr.39.00

Merlot del Ticino “Terre Alte“ Bianco Gialdi	1 dl Fr.7.50	7.5 dl	Fr.52.00
Merlot del Ticino “Terre Alte“ rosso Gialdi	1 dl Fr.7.50	7.5 dl	Fr.52.00
Merlot « Sassi Grossi » rosso 2020, Mendrisio Gialdi		7,5dl	Fr.98.00
Valduero Reserva DO, Ribera del Duero 2016		7.5dl	Fr.78.00
Marchese Antinori « Chianti classico » Tignanello 2020		7.5dl	Fr.78.00