

## Spargelkarte

# Wirtshaus zur Markthalle

## VORSPEISEN

---

Spargel-Salat tricolore, mit grünen und weissen Spargeln mit Cherrytomaten an einem würzigen Limettendressing	Fr.	14.50
Spargelcèmesuppe mit Kräutercrôutons und Bärlauch	Fr.	12.50
Vorspeisen als Hauptgang serviert, Zuschlag	Fr.	2.50

## PORTION SPARGEL

---

	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
GRÜNE SPARGELN mit Sauce Hollandaise	Fr. 14.50	23.50
WEISSE SPARGELN mit Sauce Hollandaise	Fr. 15.00	25.50
Serviert mit:		
Bauerschinken (Zuschlag)	Fr. 3.00	6.00
Bündner Rohschinken(Zuschlag)	Fr. 4.00	8.00
Beilage: gebratene Frühkartoffeln		

## HAUPTGERICHTE

---

Zarte Schweinsfilet-Médailles an Morchelrahmsauce mit grünen Spargeln und Butternudeln / oder buntem Gemüse	Fr.	34.00
Saftiges Rindsfiletmédailon an einem Portweinjus mit einem Spargelmikado und Weissweinsrisotto	Fr.	45.00
Hausgemachte Poulet-Involtini mit einer Kräuterfrischkäse-Gemüse-Füllung, auf Spargel-Morchel-Ragout dazu Safranrisotto	Fr.	35.50
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Spargeln, Frischkäse, und Rohschinken	Fr.	37.50

## VEGETARISCHES

---

Markthallen-Penne an einer sämigen Bärlauch-Sauce, mit grünen Spargeln, Babyspinat und Cherry-Tomaten	Fr.	25.50
---	-----	-------