

# SPARGELN IM GASTHAUS BADHOF

## VON UNSEREM KÜCHENCHEF CHRISTOPHE MAESTRI

### VORSPEISEN

Weisse Spargelcremesuppe 12.50

Lauwarmer Spargelsalat auf Kopfsalatherzen an Tartardressing  
mit gehacktem Ei und Landrauchschinkenstreifen Vorspeise 18.50 | Hauptgang 28.50

Portion weisser und grüner Spargel mit Frühlingskartoffeln  
wahlweise mit:

- einer Haselnusshollandaise
- einer Tomaten-Kräutervinaigrette
- „Milanese“ geriebener Parmesan und Butter

Vorspeise 16.50 | Hauptgang 28.50

zusätzlich eine Portion Landrauchschinken 8.50

### HAUPTGÄNGE

Pouletstreifen „Zürcher Art“  
an einer leichten Champignonrahmsauce  
auf weissem und grünem Spargel mit Rösti 32

Lachstranche an einer Haselnusshollandaise  
mit weissem und grünem Spargel und Trockenreis 36

Lammrücken am Stück rosa gebraten  
mit grünem Spargel „Milanese“ und Bratkartoffeln 44

Tagliatelle an einer Safransauce mit raffiniertem Spargel-Gemüsemix 28.50

