

## **Spargeln und Erdbeeren**

### **Zum Apéro empfehlen wir**

*Flûte LINDE 1 Glas Champagner  
mit Hollunder und Erdbeeren* Fr. 9.50

### **Zarter Einstieg**

*Frühlingssalat mit Spargeln* Fr. 12.50

*Spargelcremesuppe mit Schlagrahm* Fr. 8.50

### **Klein aber fein**

*Rohschinken mit grünen und weissen Spargeln* Fr. 23.50

*Spargel-Gratin mit Käse überbacken* Fr. 19.50

*Ravioli Asparago mit Bärlauchrahmsauce* Fr. 20.50

### **Spargeln, Spargeln, Spargeln**

*Probier-Portion grüne und weisse Spargeln mit Hollandaise* Fr. 22.50

*Portion grüne und weisse Spargeln mit Hollandaise* Fr. 29.50

### **Verführerisch**

*Entrecôte mit Kräuterbutter  
mit grünen und weissen Spargeln* Fr. 36.50

*Rindsfilet Bèarnaise  
mit grünen und weissen Spargeln* Fr. 39.50

*Ross-Entrecôte LINDE  
mit Spargeln und Hollandaise glasiert* Fr. 30.50

*Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
mit grünen und weissen Spargeln* Fr. 42.50

*Schweinsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce  
mit grünen und weissen Spargeln* Fr. 36.50

*Seezungenfilets LINDE  
mit grünen und weissen Spargeln* Fr. 35.50

*Zu all diesen Gerichten werden Ihnen wahlweise Butternudeln, Wildreis,  
Kartoffelkroketten oder Kartoffelgratin serviert*



### **Degustations-Menu**

*Frühlingssalat mit Spargeln*

*Spargelcremesuppe  
mit Schlagrahm*

*Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
mit grünen und weissen Spargeln*

*Erdbeerengratin mit Eiercognac-Glace*

*Menu-Degustation Fr. 59.50*

*Menu ohne Salat Fr. 49.50*

### **Süsse Freuden**

<i>Erdbeerengratin mit Eiercognac-Glace</i>		<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Coupe Romanoff</i>	<i>Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.50</i>
<i>Erdbeeren und Vanille-Glace</i>	<i>Mini Coupe</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Portion Erdbeeren</i>	<i>Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.50</i>
<i>mit füssigem oder geschlagenem Rahm</i>	<i>½ Portion</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>

*Wir danken herzlich für Ihren Besuch und werden gerne auf all Ihre kulinarischen Wünsche eingehen.*

*Möchten Sie weitere Informationen über unser \*\*\* Stern Hotel oder unsere Bankett- oder Seminarräume*

*Christoph E. Meierhofer  
und Mitarbeiter / innen  
geben gerne Auskunft*