

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. 13.50

Spargelcremesuppe mit Rahmhäubchen Fr. 8.50



Klein aber fein

Rohschinken mit grünen und weissen Spargeln Fr. 24.50

Spargel-Gratin mit Käse überbacken Fr. 20.50

Ravioli Asparago mit Bärlauchrahmsauce Fr. 21.50

Spargeln, Spargeln, Spargeln

Probier-Portion grüne und weisse Spargeln mit Hollandaise Fr. 23.50

Portion grüne und weisse Spargeln mit Hollandaise Fr. 29.50

Verführerisch

**Entrecôte mit Kräuterbutter
mit grünen und weissen Spargeln** Fr. 37.50

**Rindsfilet Bèarnaise
mit grünen und weissen Spargeln** Fr. 42.50



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

**Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit grünen und weissen Spargeln** Fr. 43.50

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

**Seezungenfilets LINDE
mit grünen und weissen Spargeln** Fr. 36.50

Zu den **Hauptgerichten** werden Ihnen wahlweise **Butternudeln, Trockenreis, Röstikroketten** oder **Kartoffelgratin** serviert

LINDE

— ★ ★ ★ —

STETTLEN

Degustations-Menu



Frühlingsalat mit Spargeln



**Spargelcremesuppe
mit Rahmhäubchen**

**Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit grünen und weissen Spargeln**

Erdbeerengratin mit Eiercognac-Glace



**Menu-Degustation Fr. 69.50
Menu ohne Salat Fr. 59.50**

Süsse Freuden



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

**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**