

## Spargeln und Erdbeeren

Zum Apéro empfehlen wir

**Flûte LINDE 1 Glas Prosecco  
mit Holunder 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 Béarnaise  
mit grünen und weissen Spargeln** Fr. 42.50



**Ross-Entrecôte LINDE  
mit Spargeln und Hollandaise glasiert** Fr. 31.50

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

**Schweinsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce  
mit grünen und weissen Spargeln** Fr. 37.50

**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 und Vanilleglace**



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

### *Süsse Freuden*



**Erdbeerengratin mit Eiercognac und Vanilleglace Fr. 12.50**

<b>Coupe Romanoff</b>	<b>Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>10.50</b>
<b>Erdbeeren und Vanille-Glace</b>	<b>Mini Coupe</b>	<b>Fr.</b>	<b>8.50</b>

<b>Portion Erdbeeren</b>	<b>Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>10.50</b>
<b>mit füssigem oder geschlagenem Rahm</b>	<b>½ Portion</b>	<b>Fr.</b>	<b>8.50</b>



**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 MitarbeiterInnen  
geben gerne Auskunft**