



Frühlingspecials im Berghaus Niederhorn

Crostini mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl oder warmer Ziegenkäse <i>Crostini avec tomates, frais basilic et huile d'olive ou fromage de chèvre chaud</i> <i>Crostini with tomato, fresh basil and olive oil or warm goat cheese</i>	12.00	18.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum <i>Salade de tomates et mozzarella avec frais basilic</i> <i>Tomato mozzarella salad with fresh basil</i>	13.50	18.50
Spargelsalat Grüne oder weisse Spargeln mit getrockneten Tomaten und hausgemachtem Dressing <i>Vert ou blanche salade d'asperges accompagné tomates séchées</i> <i>servie avec une vinaigrette fait à la maison</i> <i>Asparagus salad green or white with dried tomatoes and a homemade dressing</i>		15.00
Spargelcremesuppe mit Bärlauch <i>Crème d'asperges avec ail des ours</i> <i>Asparagus cream soup with wild garlic</i>		6.50
Spargelrisotto mit getrockneten Tomaten und gebratenen Spargeln <i>Risotto d'asperges avec tomates séchées et asparagus rôtie</i> <i>Asparagus Risotto with dried tomatoes and fried asparagus</i>		24.00
Rindsentrecôte 200gr mit Spargeln an einer Hollandaise Sauce und kleinen Butterkartoffeln <i>Entrecôte du bœuf servi avec asparagus dans une sauce hollandaise et</i> <i>petit pomme de terre aux beurre</i> <i>Beef entrecote served with asparagus on a hollandaise sauce and small buttered potatoes</i>		38.00
Schweineschnitzel (paniert) mit Spargeln an einer Hollandaise Sauce und kleinen Butterkartoffeln <i>Escalope du porc servi avec asparagus dans une sauce hollandaise et</i> <i>petit pomme de terre aux beurre</i> <i>Pork escalope served with asparagus on a hollandaise sauce and small buttered potatoes</i>		26.00

Dessert

Erdbeer-Rhabarberragout garniert mit Minzöl <i>Ragout de fraises et rhubarbe garnie avec huile de menthe</i> <i>Strawberry rhubarb ragout garnished with mint oil</i>		9.50
mit Rahm /avec chantilly / with whipped cream		+1.50