

Spargel - Spezialitäten

Unseren weissen Spargel beziehen wir ackerfrisch von der Rheintaler Bauernfamilie Brigitte & Stefan Britschgi in Diepoldsau.

Spargel-Flusskreb-Cocktail mit Icebergsalat und frischen Erdbeeren Thousand Island Sauce verfeinert mit Truttiker Weinbrand	17.50
Spargel- und Kresse-Cappuccino mit Schaumhaube dazu gefüllter Windbeutel mit Spargel, Kräuter und Sauerrahm	13.50
Spargeln „Schlössli“ , mit Bündner Rohschinken eingewickelt und mit luftiger Sauce Hollandaise überbacken	37.50 Mini 29.50
Gebratenes Tagesfisch-Filet und weisser Spargel, Sauce Hollandaise Hirse-Küchlein auf Kicherbsen-Lauchragoût	38.50
Weisser Spargel im Kräuter-Crêpes-Mantel auf Blattspinat mit Toggenburger Bergblumenkäse überbacken	35.50
Mörschwiler Ribelmals-Pouletbrust mit Spargel hausgemachte Bärlauchbutter und geräucherte Käsereibutter Gemüse garnitur und unsere feinen Ribelmals-Nüdeli	39.50
Für 2 Personen: pro Person	44.50
Doppeltes Milchkalb - Cordon bleu „Schlössli“ gefüllt mit Spargel, Mostbröckli und reifem Findelser Alpkäse Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	

Unsere Weintipps zum Spargel per 1 dl Glas 8.00

- Riesling x Sylvaner Spätlese**, Fam. Zahner, Truttikon
Bester RxS der Schweiz am Grand Prix des vins Suisse
Schöner Duft von reifen Früchten, füllig, mit schön eingebundener Restsüsse
- Gewürztraminer**, Fam. Zahner, Truttikon
Herrliche Muskatnote, geschmeidig, voll und weich, präsenste Restsüsse
Passt perfekt zu dem Gericht „Spargel Schlössli“
- Pinot gris vom Gonzen**, Stefan Hörner, Rebhut Gonzen, Sargans
Fein duftend nach reifen Beeren, Früchten, vollmundig, dezente Restsüsse
- „Spätlese 2011“ Pinot noir vom Gonzen**, Stefan Hörner, Sargans
Interessante, dichte und fruchtige Pinot-Variante, die wunderbar zum Spargel passt.
- Syrah von der Maienhalde Berneck**, P. Indermaur, Berneck
Tiefe Farbe, vielfältige Fruchtnoten, passt wunderbar zu Spargel & Fleisch