

## Empfehlung des Monats

*Spargelkremesuppe mit Bärlauchöl & Croutons* 7,90 €  
(Laktose, Ei, Weizen)

\*\*\*\*

*Portion Spargel*  
*mit Bärlauch-Hollandaise & Kräuterflädle* 22,90 €  
(Sulfit, Dinkel, Lactose & Ei)

*Ergänzung 2 Schweinemedallions* 9,90 €

*„Schnitzel & Spargel“* 27,90 €

*Paniertes Putenschnitzel mit cremigen Spargelragout*

*Bratensauce & Kartoffelkrapfen*

(Weizen, Sulfit, Dinkel, Lactose & Ei)

*kleine Portion* 24,90 €

*Alpen-Burger mit Rindfleischpatty,*  
*Bergkäse, Speck, Preiselbeeren & Pommes frites* 18,90 €

(Weizen, Ei, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Hafer, Sesam, Leinsamen, Sulfit & Lactose)

*„Tessiner Pfännle“*

*Schweinemedallions mit Champignons, Speck, Tomatenragout,*  
*gebackene Zwiebelringe & Kartoffelrösti* 24,90 €

(Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Weizen & Ei)

*Rindersteak „Cafe de Paris“* 27,90 €  
*der Klassiker aus Paris serviert mit Pommes*

(Lactose & Sulfit)

*„Kalbsrahmbraten“* 24,90 €

*Kalbsbraten vom Hals mit Rahmsauce,*

*Spätzle & Kartoffelsalat*

(Senf, Sulfit, Dinkel, Lactose & Ei)

\*\*\*\*

*Crème brûlée „solo“* 5,90 €

*oder wahlweise mit frischen Erdbeeren oder*

*hausgemachtes Erdbeersorbet* 8,90 €

(Weizen, Lactose & Ei)

**Spargel & Wein am 9. Mai 2026!!**  
**Sommerliches 4 -Gänge-Spargel-Menü**  
**& 6 Weine von Solo Vino**