



## Unsere Frühlings Empfehlungen

bis 4. Juni 2026

### Vorspeisen

<b>Spargel-Cremesuppe mit Rahmhaube</b>	<b>8.50</b>
<b>Spargel-Tomaten Salat mit Mozzarella und Ei an Italienne Dressing</b>	<b>14.50</b>
<b>Rinds - Tatar « vom Bärg » mit Toast und Butter</b>	<b>Vorspeise 80gr. 17.50 Hauptgang 180gr. 32.50</b>

### Hauptgänge ohne Fleisch

<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Spargeln, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen An leichter Rahmsauce mit Reibkäse</b>	<b>26.50</b>
<b>Port. Spargeln an Sauce Hollandaise grüne und weisse Spargeln</b>	<b>24.50</b>



## Hauptgänge

**Bärlauch-Bleu** **30.50**  
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken, Brie und Bärlauchpesto  
Pommes-Frites & Spargeln

**« Frühlings-Rösti »** **36.50**  
Rösti mit Spargeln und Kalbsschnitzel an Bärlauch-Hollandaise

**Lammrücken (NZL) mit Kräuterkruste an Jus** **36.50**  
Reis & Spargeln

**Kaninchenrücken «vom Bärg» im Speckmantel an Jus** **34.50**  
Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Spargeln und  
Frühlingszwiebeln an Sauce Hollandaise

**Gebratenes Uerkner Forellenfilet mit Bärlauchbutter** **35.50**  
Bratkartoffeln & Spargeln

Wir servieren Ihnen zu unseren Frühlings-Empfehlungen grüne und weisse Spargeln  
als Gemüsebeilage oder im Gericht verarbeitet.

Das Fleisch der Empfehlungen mit Vermerk «vom Bärg» wurde auf dem IP-Betrieb  
von Fam. Müller Peter & Irene, in Ufhusen LU produziert.