



# *Frühlingskarte*

Der Geschäftsführer und Küchenchef Nawarathna Padmakumara (Mäxu), mit Familie und dem Ringmauer Team heissen Sie im Hotel-Restaurant Ringmauer herzlich willkommen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genüsslichen Aufenthalt.

Der Zauber von Blüten und Knospen erweckt die Welt nach einem langen Winter zu neuem Leben...

Wir servieren saisonale Gerichte kombiniert mit harmonischen Düften von Kräutern und Gewürzen. Hierbei achten wir auf klassische Zubereitungsarten und bereiten unsere Speisen frisch zu. Wir bitten Sie um entsprechende Geduld.

## VORSPEISEN | ENTREES

Spargelcappuccino mit Morcheln und Spargelspitzen	12.50
<i>Cappuccino d'asperges aux morilles et ses pointes</i>	
Ohne Morcheln / sans morilles	9.50
Ringmauer Spargel – Frühlingsalat	17.50
an Holunderblüten-Vinaigrette, serviert mit Bärlauch Croutons	
<i>Saladine d'asperges printanière, vinaigrette de fleurs de sureau, croûtons à l'ail d'ourse</i>	
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat (zwei Stück)	12.50
<i>Rouleaux de printemps végétariens, salade</i>	
Frühlings-Blattsalat mit Holunderblüten-Vinaigrette	9.50
<i>Salade verte en vinaigrette à fleur de sureau</i>	
Gemischter Salat mit Ei	10.50
<i>Salade mêlée aux œufs</i>	

## FISCH | POISSON

Frittierte Eglifilets	29.00
mit Pommes frites und Tartarsauce	
<i>Filets de perche frits, pommes frites et sauce tartare</i>	
Eglifilets „Ringmauer“	36.50
gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen	
<i>Filets de perche „Ringmauer“, gratin d'épinards „maison“, riz basmati</i>	
Bärlauch-Kurkuma-Crevetten mit Salat (vier Stück)	27.50
sautierte Riesencrevetten auf Frühlingsalat mit Holunderblüten-Vinaigrette	
<i>Crevettes marinées en l'ail d'ourse et curcuma sur une salade printanière, vinaigrette à fleur de sureau</i>	

**Küche von 11:30 – 14:00 Uhr und 18:00 – 21:30 Uhr**

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

28.04.18

## FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Lammkoteletten 36.50  
mit Bärlauch-Butter, Frühkartoffeln und Frühlingsgemüse  
*Côtelettes d'agneau grillées, beurre à l'ail d'ourse, pommes nouvelles, légumes*

Rinds-Entrecôte 36.50  
an Morchelrahmsauce mit Pommes frites und Marktgemüse  
*Entrecôte de bœuf grillé aux morilles, pommes frites, légumes*

Knusprig gebratene Perlhuhn Brust 29.50  
mit Pfeffer-Rhabarber-Chutney, Basmatireis und Gemüse  
*Croustillant de suprême de pintade chutney de rhubarbe, riz basmati, légumes*

„Fitness Teller“, gemischter Salat mit Entrecôte / Perlhuhn Brust 32.00 / 25.00  
*„Assiette Fitness“ avec Entrecôte de bœuf / suprême de pintade sur une salade mêlée*

Spargeln mit Sauce Hollandaise, Schinken und Frühkartoffeln 27.00  
*Asperges sauce hollandaise, jambon, pommes nouvelles*

## VEGETARISCH | VEGETARIEN

Spargelravioli mit Morcheln und Spargeln 29.50  
*Raviolis d'asperges servis avec morilles et asperges*

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat oder Basmatireis (vier Stück) 19.50  
*Rouleaux de printemps végétariens, salade ou riz basmati*

Salatteller 16.50  
*Salade mêlée*