

# Frühlingsgenuss: Bärlauch & Spargel

## Vorspeisen

---

Tatar vom gebeizten Saibling mit Bärlauchsalat, Haselnüssen und Frühlingszwiebel-Vinaigrette	26
Spargel-Bärlauch Salat an Frühlingszwiebel-Vinaigrette Grüner Spargel, Bärlauch, Kohlrabi, Frühlingszwiebeln, knuspriges Granola	16
Weisser Spargel, in Butter geschwenkt mit Frühlingszwiebel-Vinaigrette und Nussbutter-Crumble zusätzlich mit Rohschinken	24 30
Weisse Spargelschaumsuppe mit Schnittlauch und Croûtons	16

## Hauptgänge

---

Cordon bleu vom Poulet, gefüllt mit Schinken und Bärlauch-Frischkäse mit Pommes frites und Marktgemüse	43
Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Bärlauch-Rahmsauce mit Salzkartoffeln, Bouillongemüse und Frühlingszwiebeln	45
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet mit Bärlauch Beurre blanc, Salzkartoffeln und weisser Spargel	44

Erlebnis  
Rheinfall

**Schlössli  
Wörth**

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz

Fischherkunft: Saibling: Island, Aquakultur / Lachsforelle: Norwegen, Aquakultur

Deklaration Backwaren: Schweiz, mit Ausnahme Steinofenbaguette: Frankreich

Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen

Gebratene Schupfnudeln mit Bärlauchpesto  
Gruyère, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen **vegetarisch** 29

Weisser Spargel, in Butter geschwenkt  
mit Sauce Hollandaise, Nussbutter Crumble und Salzkartoffeln **vegetarisch** 36  
zusätzlich mit Rohschinken 42

## Dessert

---

Zitronen Cheesecake  
mit Blaubeer-Cheesecake Glace, Blaubeerenragout und Meringue 14

Erlebnis  
Rheinfall

**Schlössli  
Wörth**

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz

Fischherkunft: Saibling: Island, Aquakultur / Lachsforelle: Norwegen, Aquakultur

Deklaration Backwaren: Schweiz, mit Ausnahme Steinofenbaguette: Frankreich

Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen