

Frühlingszeit - Spargelzeit

Nüsslersalat mit Ei	11.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Pilzen	13.50
Frühlingsalat mit lauwarmen Spargeln	18.50
Frische Spargelcrèmesuppe	8.50
½ Portion Spargeln mit Mayonnaise	18.50
½ Portion Spargeln mit Sauce Vinaigrette	19.50
½ Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise	19.50
Spargel-Ravioli gratiniert	22.00
Spargel-Risotto	22.00
Portion Spargeln mit Mayonnaise	27.50
Portion Spargeln mit Sauce Vinaigrette	29.50
Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise	29.50
Portion Spargeln „Milanaise“	29.50
½ Portion Schinken	7.50
½ Portion Rohschinken	8.50
Eglifilets mit Mandeln, Spargeln und Salzkartoffeln	42.00
Kalbsschnitzel vom Grill mit Spargeln und Gratin	43.00
Lammfilets Provençale, Spargeln und Gratin	45.50
Entrecôte Café de Paris, Spargeln und Gratin	47.50
Rindsfilet vom Grill, Spargeln und Gratin	51.00



moosmatt/hof
SAISONAL UND REGIONAL

Kathrin und Bernhard Gasche-Schwaller
Moosmattweg 1, 4556 Bolken

Wir verwenden ausschliesslich Spargeln aus der Schweiz!

Dessert

½ Portion Romanoff	8.50
½ Portion Erdbeeren mit Rahm	8.50
Portion Erdbeeren mit Rahm	11.50
Portion Erdbeeren mit flüssigem Rahm	11.50
Coupe Romanoff	11.50



Inkl. MWST

Weine passend zu Spargeln

Weiss



Cuvée blanche, Weingut Letten, Meggen LU

Rebsorten: Müller Thurgau, Sauvignon Blanc

Kräftig und frisch und gut ausgewogen mit einer milden Säure.

Glasweise 1.0 dl	6.50
7.5 dl	45.00



Heida, Wallis, „Varone“

Salzig, mineralisch mit Aromen von Haselnüssen

Glasweise 1.0 dl	6.20
5.0 dl	29.00

Johannisberg, Salgesch

7.5 dl	37.50
--------	-------

Florale Noten, muskulöse Fruchtigkeit mit einem Hauch von Mandeln.

Blanc de Blanc, Tüscherz-Twann, Bielersee, „Cordula“

Rebsorten: Pinot Gris, Sylvaner, Chardonnay, Pinot Noir

7.5 dl	45.00
--------	-------

Elegante Nase, finessenreich, mit Cassisnoten, Holunderblütenaromen und Restsüsse.

Petite Arvine, Salgesch

7.5 dl	45.00
--------	-------

Spezialität aus dem Wallis. Aromen von Blumen und Früchten, kräftige komplexe Struktur, schöne reife Säure.

Sauvignon Blanc „Cordula“, Tüscherz-Twann, Bielersee

7.5 dl	46.00
--------	-------

Aromen von Holunderblüten, Grapefruit, Ananas und Litschi mit leichter Restsüsse

Humagne blanche, Salgesch

7,5 dl	47.00
--------	-------

An Nadelbäume erinnernde Aromen, delikate Fruchtigkeit, weniger Charakter und ausgeglichene Säure.



Rot



PURPURATUS Château Souaillon, Neuchâtel

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

Dunkles Purpur. Samtiger Auftakt. Aromen nach Kirschen, Zwetschgen mit einem Hauch Schokolade.

7,5 dl	51.00
--------	-------

Zweigelt Bienenfresser, H. Pitnauer, Carnuntum

Dunkel-rubinrote Farbe, sehr volles Fruchtfleisch, intensive Kirsche, unterlegt mit Schokolade und Nuss-Nougat; cremig und anschmiegsam, dennoch gut strukturierte Tannine.

7,5 dl	52.00
--------	-------

Malanser AOC, Bündner Herrschaft, Liesch, Malans

Blauburgunder

7.5 dl	55.00
--------	-------

