





## Frühling...



### Vorwäg...

<b>Spargelcremesuppe</b> 	9.00
hausgemacht, mit einem Tupf «Nidlä» serviert	
<b>Lauwarmer Spargel-Salat</b> 	10.50
an einer Kräutervinaigrette mit Rohschinken	
	+ 4.50
<b>Wiler Salat</b>	13.50
Blattsalat mit frittierten Champignons Tartarsauce	

### Üsi Houptgäng...

<b>Portion Spargeln</b> 	19.50
Weisse und grüne Spargeln mit hausgemachter Hollandaise Sauce mit Rohschinken	
	+ 6.50
<b>Pesto Risotto mit zweierlei Spargeln</b> 	25.50
<b>Bärlauch Ravioli</b> 	25.50
Ravioli im Bärlauch Pesto geschwenkt	
<b>Rinds- Steak</b>	42.50
an Whiskysauce Bärlauchspätzli und Gemüse	
<b>Wiler – Frühlings - Cordon Bleu</b>	35.50
Rohschinken, Bärlauch Pesto und Philadelphia mit Gemüse und Pommes Frites	