



LANDGASTHOF

Engel

Die Spargelzeit ist eine wahre Pracht, hat jedem Gaumen Freude gebracht.

Ob weiss, ob grün, so zart und fein, lädt zum Geniessen herzlich ein.

Etwas ganz Besonderes ist es, wenn sie wieder da sind die Wartauer Spargeln. Ein süsslicher, einmaliger Duft umgibt das frische Gemüse. Jetzt täglich frisch gestochene „weisse Wartauer Spargeln“ von der Familie Hans und Anita Gabathuler-Reich.

Wir servieren die köstlichen Spargeln auf traditionelle Art. Ein Gaumengenuss pur!

Familie Gabathuler baut seit 1992 Spargeln an, Sie übernahmen das Feld von Margrit und Fritz Gabathuler. Von Ihnen lernten Sie das Handwerk. Die Spargelgeschichte der Gabathuler's geht zurück bis zu «Jelmolis Marie» der Mutter von Margit, welche nach Auflösung der Spargel-Genossenschaft «Asparagus» 1939 die Felder weiter bewirtschaftete und den Spargelanbau erfolgreich weiterführte.

MENU-VORSCHLÄGE

Vorspeise:

Frische Spargelcremesuppe mit Rahmhaube Fr. 10.50
„Grün und weiss, so zart und fein, lädt die Suppe zum Geniessen ein.“

Weisser Spargel auf Blattsalat mit sautierten Riesencrevetten Fr. 17.50
„Weisser Spargel, zart und fein, auf Blattsalat – so frisch und rein. Dazu Crevetten, saftig, zart, ein Gaumenschmaus von feiner Art!“

Hauptgang:

Risotto mit weissem Spargel und Parmesan Rührei Fr. 28.50
„Risotto cremig, Spargel zart, dazu Rührei – fein gepaart. Mit Parmesan, voll Duft und Kraft, ein Genuss, der Freude schafft!“

Weisser Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln Fr. 26.50
„Weisser Spargel, edel, fein, mit Sauce Hollandaise – ein Traum muss sein! Dazu Kartoffeln, frisch und klein, so schmeckt der Frühling – einfach fein!“

«calypso» Schweinssteak gegrillt mit weissem Spargel, neue Kartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise Fr. 29.50
„Weisser Spargel, zart und fein, dazu ein Steak – das muss so sein! Mit Hollandaise und Kartoffeln klein holt sich der Gaumen Sonne rein!“



LANDGASTHOF

Engel

- Weisse Spargeln mit flüssiger hausgemachter
Kräuterbutter übergossen dazu ein feines
Goldbrassenfilets mit neuen Kartoffeln** Fr. 32.50
„Weisse Spargeln, duftend, zart, mit Kräuterbutter, feine Art. Dazu Goldbrasse, frisch und hell,
mit neuen Kartoffeln – einfach schnell.“
- Rindsfilet 200gr. mit weissem Spargel mit neuen Kartoffeln
an hausgemachter Sauce Hollandaise** Fr. 52.00
„Rindsfilet, schön saftig zart, mit Spargel weiss – die edle Art! Dazu Kartoffeln, Hollandaise fein,
so muss ein Festmahl sein!“
- Pizza mit Mozzarella weissem Spargel mit Crevetten an
Knoblauch zubereitet** Fr. 26.50
„Pizza duftet, knusprig fein, Mozzarella schmilzt hinein. Weisser Spargel, zart im Biss,
Crevetten mit Knoblauch – reiner Genuss.“
- Pizza mit Mozzarella weissem Spargel und Rohschinken** Fr. 26.50
„Pizza mit Mozzarella, fein und zart, weisser Spargel, frisch und smart. Rohschinken oben,
voll im Trend, so wird der Genuss perfekt am End!“

