



# Spargelgala 2019

Das königliche Gemüse erwartet  
Sie in vielen Variationen!

## Spargel - eine kleine Kulturgeschichte

„Wenn Du Kartoffeln oder Spargeln isst, schmeckst Du den Sand der Felder und den Wurzelsegen, des Himmels Hitze und den kühlen Regen, kühles Wasser und den warmen Mist“  
(Carl Zuckmayer).

Spargel wurde schon vor 5000 Jahren gegessen. Römische Cäsaren, so wird erzählt, assen ihn als herzstärkendes Mittel. „Gavius Apicius“, berühmter römischer Feinschmecker um 40 v. Chr. verfasste das erste Spargelrezept. Der griechische Name „asparagus“ bedeutet „Stiel“ oder „junger Trieb“. Spargel galt als Medizin, als Wundermittel bei Übergewicht und Leberstörungen. Als das römische Reich untergegangen war, verschwand auch der Spargel. Er wuchs nur noch in Klostergärten, überlebte dort aber das Mittelalter. Wegen seiner phallischen Form wurde er natürlich immer wieder mit der Lust in Verbindung gebracht. Angeblich hielt er „es Mannsbild bij Kräfte“ heisst es in einem Kochbuch aus dem Jahre 1539. Anfang des 17. Jahrhunderts entstanden dann erste Anbaugelände. Aber: Spargel wurde als Grünspargel angebaut.

Erst später setzte sich der weisse Spargel durch. Noch im 19. Jahrhundert war das Liliengewächs Spargel im amtlichen Arzneibuch vermerkt, musste also in Apotheken vorrätig sein. Es war der Schriftsteller Plinius, der die Wirkungen verbreitete: Spargel wirke bei Blähungen, bei Schmerzen in der Brust und am Rückgrat, bei „Eingeweideschäden“ und bei vielen anderen urologischen Beschwerden.

Wir wünschen Ihnen „Gueti Gsundheit“!

## Vorspeisen

### **Spargelschaumsüppchen**

mit Sbrinz-Sesamstange  
und Klösschen von Hecht und Kerbel

CHF 14.00

### **Weisses Spargelcrèmesüppchen**

serviert mit Hechtknockerl

CHF 12.50

### **Zweifarbiger Spargelsalat**

mit Tomatenswürfelchen  
und frischen Kräutern

CHF 13.50

### **Spargelrisotto vom Carnolireis**

mit Parmesan und frischen Kräutern,  
sowie sautierten weissen  
und grünen Spargeln

CHF 16.00

## Hauptgänge

### **Traditioneller weisser und grüner Spargel**

an einer feinen Sauce Hollandaise

serviert mit Brätlerkartoffeln

CHF 29.00

### **Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu:**

Gekochter Schinken

CHF 5.00

Bündner Rohschinken

CHF 9.00

### **Tranche vom Norweger Lachs**

in Butter gebraten

auf Mohn-Dillschaumsauce

serviert mit weissem Spargel

und grünen Nudeln

CHF 34.00

### **Kalbspillard**

an Tomaten-Zwiebelsalsa

dazu reichen wir neue Kartoffeln,

Frühlingslauch und Spargeln

CHF 42.50

### **Spargelrisotto**

mit Parmesan und frischen Kräutern,

sowie sautierten weissen

und grünen Spargeln

CHF 22.00