

## SPARGELZEIT

... in der „Traube“

Alljährlich fällt der **Muttertag** natürlich auch in die **Spargelzeit** in der „Traube“ in Bürs. Wir legen großen Wert darauf, beste Spargelqualität vom Gemüsehändler unseres Vertrauens zu beziehen. Parallel zu unseren Spargelvariationen bieten wir auch frischen Spargel als Beilage unseres Muttertags-Menüs an.



Spargel ist als Gemüse und Heilpflanze seit langem bekannt. In China wurden die Stangen des Spargels vor über fünftausend Jahren schon gegen unterschiedlichste Beschwerden verwendet. Die Ägypter verwendeten ihn vor viertausendfünfhundert Jahren, Griechen und Römer kannten ihn bereits im zweiten Jahrhundert vor Christus. Als Heilpflanze diente bevorzugt wildwachsender Spargel, der schon bei Hippokrates von Kós erwähnt wurde. Mit dieser Indikation wurde er bis ins 19. Jahrhundert verwendet.

Die Römer machten den Spargel auch nördlich der Alpen bekannt, er geriet jedoch wieder in Vergessenheit. Erst im 16. Jahrhundert ist der Anbau wieder belegt – Spargel galt damals als teure Delikatesse, vermutlich weil sein Nährwert gering und der Anbau aufwändig war.

### Aus dem Suppentopf

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit hausgemachten Flädle	2,90
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit hausgemachten Leberspätzle	2,90
<b>Spargelcremesuppe</b>	4,20
<b>Bärlauchcremesuppe</b>	4,20

### Aus der Salatecke

<b>Gemischter Salat</b>	4,20
<b>Salatteller nach Art des Hauses</b> mit gegrillten Hühnerbruststreifen	13,20

### Spargelgerichte

<b>Frischer Spargel, ...</b>	
*** mit Sauce Béarnaise	15,00
*** gratiniert (mit Käse überbacken)	15,80
*** „Bauernart“ - mit Speck- und Schafskäsewürfel, Champignons, Bärlauch und Cherrytomaten	17,40

## Muttertagsmenü

**Cremesüppchen**  
von frischem Bärlauch

**Schweinerückensteak**  
mit Kräuterbutter  
an Champignon-Rahmsauce  
frischer Spargel  
Speckbohnen und Kroketten

**Frische Erdbeeren**  
mit Vanilleeis

19,30

*Handwritten signature*

