

*ca. Mitte April bis Mitte Juni*

Wie wird das

**Edelgemüse zur Delikatesse?**

Gibt es Tipps und Tricks, die ich auch zu Hause anwenden kann? Oder lohnt sich der Weg weiterhin in den "Sternen"?

Was wir natürlich hoffen!!!

**Wir verraten Ihnen auf was**

Sie achten müssen,  
beim Spargelkauf, schälen und kochen.  
Natürlich erklären wir Ihnen auch:  
was es braucht  
bis die Spargeln im Laden erhältlich sind.



**Apéro: Spargel-Häppli, 3 Weinländer Weissweine**

\*\*\*\*\*

**Spargelcrèmesuppe**

\*\*\*\*\*

**Bein- und Rohschinken**

\*\*\*\*\*

**Flaacher Spargel mit verschiedenen Saucen**

\*\*\*\*\*

**Erdbeermousseglacé**

\*\*\*\*\*

**p/P Fr. 74.--**

(Die Getränke während dem Essen sind nicht inbegriffen)

Die Tipps und Tricks erzählen wir Ihnen vor, während oder nach dem Essen, entscheidend ist Ihre Ankunft und unser Geschäftsgang. (Für uns wenn möglich beim Apéro)

Dieser Anlass kann  
**ab 10 Personen** gebucht  
werden.

Falls Sie eine Führungen auf dem Spargelhof Spaltenstein machen möchten,

können wir es für Sie organisieren, aber ohne Gewähr, dass es an Ihrem

Datum möglich sein wird. (Führung p/P mind. Fr. 5.--)

[www.spargel.ch](http://www.spargel.ch)

An- und Abreise, sowie Fahrt zum Spargelhof im eigenen Auto

Gutes Schuhwerk und Regenjacke mitbringen

**Anfragen und Reservationen nehmen wir gerne entgegen:**

Tel. 052 318 13 13

Fax: 052 318 21 40

[Email: info@sternen-flaach.ch](mailto:info@sternen-flaach.ch)

mit freundlichen Grüssen

*Familie Rüegg und Mitarbeiter*