



**Schweizer Spargel-
was will man mehr...
ab 22.04.2025**

Sämige Spargelsuppe
mit Rahmhaube und Croûtons

A- Portion Weisse Rafzer Spargeln
mit Sauce Hollandaise und
neuen Kartoffeln

dazu Wahlweise mit:

B– Sautiertes Kalbsschnitzel

C – Rohschinken

D– Grilliertem Lachssteak

E– Pouletfilet in Bärlauchmarinade



Spargelzeit mit der Jucker Farm

Frischer Genuss aus Rafz

Im Zürcher Unterland, im fruchtbaren Rafzerfeld, liegt der Spargelhof der Jucker Farm – ein Ort, an dem mit Leidenschaft und Sorgfalt grüne und weisse Spargeln angebaut werden. Seit 2003 setzt der Familienbetrieb auf Qualität, Regionalität und eine naturnahe Landwirtschaft.

Frisch vom Feld auf den Teller

Die Spargeln in Rafz werden von Hand geerntet, schonend behandelt und gelangen ohne Umwege in die Hofläden – und in unsere Küche. Das schmeckt man: zart, aromatisch, erntefrisch.

Ob klassisch mit Sauce Hollandaise, gebraten, als Salat oder mit feinem Fleisch oder Fisch kombiniert – Spargel ist ein echter Frühlingsbote.

Nachhaltigkeit aus Überzeugung

Die Jucker Farm steht nicht nur für Genuss, sondern auch für Verantwortung. Auf dem Spargelhof wird seit 2018 eigener Solarstrom produziert, und durch regenerative Landwirtschaft bleiben die Böden lebendig und gesund – für heute und morgen.