

ken, mit verschiedenen Saucen oder auch als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten.

### Ein Menüvorschlag

Bunter Frühlingssalat mit Spargeln an Balsamicodressing, Seezungenröllchen an Safransauce mit Wartauer Spargeln, hausgemachtes Erdbeerparfait mit frischen Erdbeeren. Als idealer Beigleiter ein Wartauer Fäderwysse, ein leichter fruchtiger Rosé aus roten Trauben.

### Sieben Tage, sieben Teller

Spargelliebhaber wissen: Schweizer Spargeln sind ein rares Gut. Nur gerade zwei Prozent des Bedarfs deckt die heimische Produktion ab. Wie ist die Spargel überhaupt nach Trubbach gekommen? -In den zwanziger Jahren brachte der Wartauer Pfarrer Heller aus Süddeutschland je

dem Schulkind eine Spargelpflanze mit. Seine Überlegung: Eine neue Erwerbsquelle für die von der Wirtschaftskrise gebeutelten Familien. Somit war der berühmte Wartauer Spargel geboren», erzählt Theo Lendi. Der sympathische Wirt verwöhnt seine Gäste schon seit 22 Jahren, zusammen mit seiner Frau Ursula, im Selva. «Ein gutbürgerliches, preiswertes Lokal, in dem sich ein gemischtes Publikum wohl fühlt. Auch Familien sind herzlich willkommen.» Das einstöckige Gebäude, beinahe geduckt an der Landstrasse nach Sargans, ist ein echter Insider-tipp, sieben Tage die Woche geöffnet. Sieben Mittagsmenüs, das Salatbuffet, beliebte Fleischklassiker und regionale Spezialitäten wie das Oberschaner Forellenfilet mit Steinpilzen oder die Pouletbrust gefüllt mit Alpkäse und Rohschinken zu Rheintaler Ribelschnitten lohnen den zweiten Blick.

Text: Dagmar Oehri  
Bilder: Maurice Shourouf

## Spargel- Morchelrisotto

### Zutaten für zwei Personen

30 g Risotto, eine kleine Zwiebel in Würfel geschnitten, 1 cl Weisswein, 1,4 dl Hühnerbouillon (oder Gemüsebouillon), 10 g Butterflocken, 20 g Reibkäse, 6 Stück Spargeln (in sechs Stücke geteilt), 30 g Morcheln (getrocknet und eingeweicht), 5 g Butter.

**Zubereitung:** Risotto und Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl glasig anziehen, mit Weisswein ablöschen und mit Hühnerbouillon aufgessen und auf kleiner Hitze bissfest kochen.

Gekochten Spargel und Morcheln in Butter anziehen, gekochten Risotto zugeben und aufkochen, vom Herd nehmen, Butterflocken und Reibkäse untergeben und gut vermengen. Anrichten und mit Schnittlauch oder gebackter Petersilie garnieren.

Ein Gute wünscht ihr Servier-Team

