

VORSPEISEN

Servicezeiten

11.30 bis 13.45 und 18.00 bis 21.30

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	14.00	
Bunter Wintersalat mit geräucherten Entenbruststreifen (F) und Nüssen	18.00	
Variation vom Salm auf Randencarpaccio mit kleinem Salatbouquet	19.00	
Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium mit Toast und Butter	22.00	32.00
Frühlingsrolle mit buntem Herbstsalat und Sweet-Chili-Sauce	14.50	25.00

SUPPEN

Rote Thai-Currycrèmesuppe mit gebratener Garnele	15.00	18.00
Lindenblütensuppe	10.00	13.00
Currycrèmesuppe mit Pinienkernen	11.00	14.00
Doppelte Kraftbrühe mit Tafelspitz (CH) und Gemüse	13.00	18.00

VEGETARISCH

Servicezeiten

11.30 bis 13.45 und 18.00 bis 21.30

Maiskroketten mit Salatgarnitur	19.00	22.00
Maiskroketten mit Gemüsegarnitur	24.00	27.00
Gemüseteller mit Spiegelei		29.00
Maccheroni mit Tomaten-Chili-Rahm und Parmesan <small>(scharf)</small>		24.00
Spaghetti mit Chili, Knoblauch und Parmesan		24.00

FISCHGERICHTE

Ennetmooser Saiblingsfilet gebraten auf Mascarponerisotto mit kleinem Gemüse umlegt		29.00
Rosa gebratenes Salmschnitzel und Jakobsmuscheln auf Rahmwirsing mit Rosmarinkartoffeln		36.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, italienischer Petersilie und Black Tiger Garnelen <small>(scharf)</small>		29.00
	kleiner	26.00

KLASSIKER

Kutteln an Champagner- Morchelsauce mit Petersilienkartoffeln und kleiner Gemüsegarnitur		31.00
Kutteln an Tomatensauce mit Peperoni, Petersilienkartoffeln und kleiner Gemüsegarnitur		29.00
Geschnetzelte Kalbsleber <small>(CH)</small> mit Kräutern und Tomatenwürfeln, Rösti und Gemüsegarnitur		37.00

FLEISCHGERICHTE

Servicezeiten
11.30 bis 13.45 und 18.00 bis 21.30

Bauernbratwurst mit gerösteten Zwiebelringen Von der Metzgerei Kreienbühl, Reiden		16.00
Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW)	180 gr.	22.00
Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW) Variante: 1 für 2	mind.400 gr.	33.00 18.50
Tagliata vom Kalbssteak (NW/OW) mit Steinpilzrahmsauce	140 gr.	31.00
Kalbspailard (NW/OW) mit Kräuterbutter	150 gr.	29.00
Entrecôte vom Irischen Angus Rind mit Kräuterbutter	220 gr.	34.00
Irisches Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter	180 gr.	39.00

BEILAGEN (als Beilagen zu obigen Fleischgerichten)

Pommes-Frites, Maiskroketten, Reis, Nudeln	plus	4.00
Rösti	plus	5.50
Kleine Gemüse garnitur	plus	7.00
Grosse Gemüseplatte	plus	12.00
Salatgarnitur	plus	9.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich an unser Personal.

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Irland
Lamm	Australien
Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Ente	Frankreich
Saiblingsfilet	Ennetmoos
Salm	Norwegen
Jakobsmuscheln	Kanada
Seezunge	Holland / Nordsee
Kabeljau	Holland / Island
Black Tiger Garnelen (Zucht)	Vietnam
<small>(streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika)</small>	

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.