

# Beliebte Gerichte

Luzerner Bratwurst mit Zwiebelsauce und Hörnli	Fr. 21.00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites, Gemüsebeilage	Fr. 25.00
Schweineschnitzel mit Rahmsauce mit Nudeln und Gemüsebeilage	Fr. 26.00
Pouletgeschnetzeltes « Stroganoff » im Reisring mit Broccoli	Fr. 24.50
Tortellini mit Spinat gefüllt im Kräutersee	Fr. 21.00
Thai Curry mit Gemüse und Basmatireis (vegan)	Fr. 24.00
Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce und Salatgarnitur	Fr. 29.00

Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch. **Egli im Bierteig:** Estland

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

## Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	Fr. 9.50
Knoblauchsuppe mit Brotcroûtons	Fr. 9.50
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 10.00
Currycrèmesuppe mit Bananenstückli	Fr. 9.50

## Salate

Kleiner gemischter Salat vom Salatbüffet	Fr. 9.50
Grosser Salatteller vom Salatbüffet	Fr. 18.50

## Vorspeisen

Schottischer Rauchlachs geräuchert mit Honig-Senfsauce, Toast, Kapern	Fr. 15.00
Tatar vom Schweizer Rind mit Kapern, Zwiebeln, Toast und Butter als Hauptgang	Fr. 22.00 Fr. 28.00
Muothathaler Kalbs-Mostbröcklicarpaccio mit Thonschaumsauce als Hauptgang	Fr. 18.50 Fr. 28.00

Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch. **Rind:** Schweiz, Australien\*, **Lachs:** Schottland

\*Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren

# Beliebte Fleischgerichte

<b>Schweinesteak</b> mit grünem Pfeffer an Cognacrahmsauce, Nudeln, Gemüse	Fr. 29.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes « Zürcher Art »</b> Rösti und Gemüsebouquet	Fr. 39.00
<b>Schweins-Cordon bleu</b> gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, Pommes frites	Fr. 36.00
<b>Kalbsschnitzel « Wiener Art »</b> mit Zitrone, Kapern, Sardellen, Pommes frites, Gemüsebeilage	Fr. 43.00
<b>Rindsfiletstreifen « Stroganoff »</b> zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten mit Peperoni, Champignons und Essiggurken Hausgemachte Spätzli, Broccoli	Fr. 39.50
<b>Rindsfiletmédailon vom Grill</b> mit Béarnaisesauce, Röstikroketten, Gemüsebouquet	Fr. 47.00
<b>Zartes Châteaubriand</b> Beilagen nach Wahl, Preis pro Person ab zwei Personen, ca. 30 Minuten Wartezeit	Fr. 55.00
<b>Lammrücken « Provençale »</b> auf Rotweinspiegel, Kartoffelkroketten, Gemüsebeilage	Fr. 33.00

Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch. **Rind:** Schweiz, Australien\*, **Lamm:** Neuseeland, Australien\*

\*Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren

# *Fisch*

Nudeln an Safransauce  
mit geräucherten Lachsstreifen Fr. 29.00

Zanderfilet gebraten « Provençale »  
mit Oliven, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern  
Kartoffelgnocchi mit Pestosauce und Marktgemüse Fr. 32.50

Lachsforellenfilet pochiert auf Kräuterschaum  
mit Basmatireis und Spinatköpfli Fr. 33.00

Saiblingsfilet mit Sesamkruste  
mit Thaicurrysauce, gemischtem Wildreis und Broccoliröschen Fr. 35.00

# *Meeresfrüchte*

Riesencrevetten aus dem Pfännli  
mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl  
Safranrisotto Fr. 39.00

Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch. **Lachsforelle:** CH/IT, **Zander:** PL/KAZ, **Lachs:** GB, **Saibling:** ISL, **Riesencrevetten:** VIET

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren

## *Pasta*

Spaghetti «Diavolo»  
mit Peperoncini und Tomaten

Fr. 19.50

## *Vegetarisch*

Käsespätzli  
Hausgemachte Käsespätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Fr. 24.00

Gemüseteller  
mit Champignonrahmsauce, Salzkartoffeln

Fr. 26.00

Gemischte Waldpilze  
an Weissweिनrahmsauce, hausgemachte Spätzli

Fr. 29.00

## *Vegan*

Ananas-Mangocurry  
mit Avocado, Kardamom, Vanille, Basmatireis

Fr. 26.00

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

# Feine Knusperrösti

Wir bereiten unsere Rösti frisch zu.  
Die Wartezeit beträgt ca. zwanzig Minuten.

<b>Glocharen Rösti</b> Rösti mit Cervelat und Käse überbacken	Fr. 21.50
<b>Tessiner Rösti</b> Rösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken	Fr. 21.50
<b>Walliser Rösti</b> Rösti mit Tomaten und Schinken mit Käse überbacken	Fr. 22.50
<b>Bündner Rösti</b> Rösti mit Bündnerfleisch und Rohschinken mit Käse überbacken	Fr. 23.50
<b>Sennen Rösti</b> Rösti mit Speck und Zwiebeln mit Appenzellerkäse überbacken	Fr. 22.50
<b>Rösti Skieur</b> Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei	Fr. 22.50
<b>Rösti Poseidon</b> Rösti mit geräuchertem Lachs	Fr. 26.50
<b>Rösti Drei Könige</b> Rindsfiletmédaille rosé gebraten auf knuspriger Rösti mit Käse überbacken	Fr. 38.50

Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Qualitätsfleisch. **Rind:** Schweiz, Australien\*, **Lachs:** Schottland

\*Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren