

# Wintermenü

Winterliches Salatbouquet an  
Granatapfel-Vinaigrette mit  
gefüllten Rauchlachsrollchen

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe mit  
Rahmhaube

*Rebellin VdP Suisse, Weingut Kaiserspan 2017, 10 cl*

\*\*\*

Rindsfiletmédailon rosé gebraten an  
Portweinsauce  
Waldpilzrisotto  
Marktgemüse

*Barolo « Bussia » DOCG 2008, 10 cl*

\*\*\*

Hausgemachtes Zimtparfait im  
Baumnussmantel mit  
Früchten garniert

\*\*\*

\*\*

\*

4-Gang Menü à Fr. 85.00 pro Person

4-Gang Menü mit Wein à Fr. 105.00 pro Person

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

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

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

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

# Winterzyt - Fonduezyt

Käse-Brotsuppe nach Schwyzer Art mit Bergkäse und Zwiebeln	Fr. 9.50
Käsefondue « Klassische Art » Greyerzer- und Emmentalerkäse	Fr. 23.00
Käsefondue « Peperoncini » Greyerzer- und Emmentalerkäse, Speckwürfeli, scharfe Chilischoten	Fr. 25.00
Käsefondue « Bauern Art » Greyerzer- und Emmentalerkäse mit Speckwürfeli	Fr. 25.50
Fondue « Drei Könige » Greyerzer- und Emmentalerkäse, Freiburger Vacherin und Gorgonzola Chilischoten und grüner Pfeffer	Fr. 26.50
Portion Kleine Gschwellti	Fr. 5.00
Portion Ananas, Äpfel & Birnen	Fr. 6.50
ab 2 Personen 30 Minuten Wartezeit	
Fondue Bourguignonne à discrétion Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Poulet Pommes frites, Reis, Senffrüchte, Früchte, Saucen	Fr. 55.00 pro Person
Fondue Chinoise à discrétion Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Poulet Pommes frites, Reis, Senffrüchte, Früchte, Saucen	Fr. 55.00 pro Person

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

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

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

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

# Beliebte Gerichte

Luzerner Bratwurst mit Zwiebelsauce und Hörnli	Fr. 21.00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites, Gemüsebeilage	Fr. 25.00
Schweineschnitzel mit Rahmsauce 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 Salatbuffet	Fr. 9.50
Grosser Salatteller vom Salatbuffet	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 Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

# Beliebte Fleischgerichte

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

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

# *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 verwerten, 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 Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

# 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 Weissweinrahmsauce, 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 Kassensbon gemäss Tageskurs.

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