

# Knackig frische Salate

GRÜNER BLATTSALAT	9
GEMISCHTER SALAT	11
NÜSSLISALAT	11
MIT EI	2
MIT GEBRATENEN SPECKWÜRFELI	2
MIT GEBRATENEN PILZEN	2

WÄHLEN SIE VON UNSEREN HAUSGEMachten SALATSAUCEN  
SÄMIGES FRENCH DRESSING, RASSIGES ITALIENNE  
ODER UNSER HAUSDRESSING MIT SHERRYESSIG UND HONIG

# Feine Vorspeisen

LAUWARMER SPARGELSALAT MIT KRÄUTERVINAIGRETTE UND EI	19
MARINIERTES REH-CARPACCIO MIT LENGGENWILER TRÜFFELKÄSE	20
„CAESAR`S SALAT“ MIT PARMESAN UND KNOBLAUCHCROUTONS	14
RASSIGE RIESENCREVETTEN IM OLIVENÖL GEBRATEN MIT KNOBLAUCH UND PEPPERONCINI	17
MARKKNOCHEN VOM OFEN MIT KRÄUTERN UND RAUCHSALZ	14

# Suppen

WEISSWEINSUPPE MIT SAFRAN UND GEMÜSEWÜRFELI	12
SPARGELCRÉMESUPPE MIT SPARGELEINLAGE UND RAHMHÜBLI	12

# Hauptgerichte

ZUZILER KALBSSTEAK MIT FRISCHEM SPARGEL SAUCE HOLLANDAISE UND BRATKARTOFFELN	48
ZUZILER KALBSGESCHNETZELTES AN FEINER RAHMSAUCE MIT KNUSPRIGER RÖSTI	42
ENTRECÔTE MIT GÖTTERBUTTER MIT GEMÜSEGARNITUR UND POMMES FRITES	46
RINDSFILETWÜRFEL STROGANOFF AN PAPRIKAPFEFFERSAUCE UND REIS	44
RINDSFILET AN KRÄFTIGER PORTWEIN SAUCE MIT GEMÜSEGARNITUR UND KARTOFFELKROKETTEN MIT GEBRATENER ENTENLEBER PLUS	48 8
„FISH AND CHIPS“ FRITTIERTE THUNERSEE FELCHENFILET MIT POMMES FRITES GEMÜSEGARNITUR UND SAUCE TARTAR	39
THUNERSEE EGLIFILET AN KRÄUTERRAHMSAUCE MIT KNUSPRIGER RÖSTI	40
BISCHOFZELLER CHÜNGELI SCHLEGEL FEIN GESCHMORT MIT POLENTA UND GEMÜSEGARNITUR	36

## Vegetarisch

PLANT BASED GESCHNETZELTES AN FEINER RAHMSAUCE MIT KNUSPRIGER RÖSTI	28
FRISCHER SPARGEL MIT LENGGENWILER BÄRLAUCHKÄSE UND SPIEGELEI DAZU BRATKARTOFFELN	26
FRISCHER SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE DAZU BRATKARTOFFELN	28

## Beliebte Klassiker

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRITES	24
SCHWEINS CORDON BLEU MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE	29

## Salat oder Gemüseteller

MIT KALBSSCHNITZEL UND KRÄUTERBUTTER	28
MIT SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT	23
MIT THUNERSEE FELCHEN CHNUSPERLI UND SAUCE TATAR	26

FITNESSTELLER MIT GEMÜSE 4 ZUSCHLAG

*Schön dass Sie bei uns sind!*

WIR HOFFEN, SIE FÜHLEN SICH WOHL AN IHREM PLATZ UND WIR KÖNNEN IHNEN HEUTE EIN GENUSSVOLLES RUNDUM-ERLEBNIS BIETEN. LASSEN SIE DEN ALLTAG HINTER SICH UND GENIESSEN SIE IHREN BESUCH BEI UNS. GETREU DEM MOTTO: EINTRETEN UND WOHLFÜHLEN.

UNSERE KÄLBER BEZIEHEN WIR VOM BAUERNHOF DER FAMILIE WEBER IN ZUZWIL  
DAS ÜBRIGE KALBFLEISCH STAMMT VON EINHEIMISCHEN METZGEREIEIN  
WELCHE NUR SCHWEIZER TIERE VERARBEITEN  
UNSERE FELCHEN- UND EGLIFILET BEZIEHEN WIR AUSSCHLIESSLICH  
VOM FISCHER ERWIN MEYER AUS LEISSIGEN AM THUNERSEE  
BLACK ANGUS RINDFLEISCH BEZIEHEN WIR VON HEINZ GROB LÜTISBURG  
DAS ÜBRIGE RINDFLEISCH STAMMT AUS URUGUAY UND AUSTRALIEN  
SCHWEINEFLEISCH BEZIEHEN WIR VON EINHEIMISCHEN PRODUZENTEN  
ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN  
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE

ALLE PREISE SIND IN CHF UND INKLUSIVE 8.1% MWST.