

Knackig frische Salate

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

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

Feine Vorspeisen

VITELLO TONNATO	14
RASSIGES KALBSTATAR MIT TOAST	15
KALBSCARPACCIO MIT LENGGENWILER TRÜFFELKÄSE	14
FRISCHE FETTUCINE AN KALBSRAGOUT MIT WUPPENAUER PILZEN	14

Suppen

SAMETSÜPPLI VOM KALB MIT SAFRAN UND GEMÜSEWÜRFELI	12
SPARGELCRÉMESUPPE MIT RAHMHÜBLI UND SPARGEL	12

Kalbsmetzgete Hauptgerichte

Kleine Portionen

GESCHNETZELTE KALBSLEBER	14
KALBSLEBERSCHNITTE MIT ZWIEBELN UND ÄPFELN	14
KALBSGESCHNETZELTES AN RAHMSAUCE	15
SCHNITZEL NATUR MIT KRÄUTERBUTTER	14
SCHNITZEL PANIERT	14
GSTELL (HERZ UND LUNGE)	10
KALBSKOPFRAGOUT	10
KALBSNIERLISCHNITTEN AN COGNACSAUCE	12
KALBSMILKENRAGOUT IM BLÄTTERTEIG PASTETLI	14
AM STÜCK GESCHMORTE KALBSHAXE	12
VERSCHIEDENE BRATWÜRSTE MIT ZWIEBELSAUCE	13
GESCHMORTE KALBSBRUSTSCHNITTE	12
ZARTE KALBSZÜNGLI AN KAPERNSAUCE	12
KALBSHACKBRATEN AN RAHMSAUCE	12
WIENER RAHMGULASCH	12
GESCHMORTE KALBSKOPFBÄGGLI	15

RÖSTI, SPÄTZLI, KARTOFFELSTOCK, GEMÜSE ODER POMMES FRITES

Hauptgerichte

KALBSKOTELETTE KRÄUTERBUTTER MIT POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR	40
KALBS CORDON BLEU MIT POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR	40
KALBSSTEAK AN MORCHELSAUCE MIT FRISCHEM SPARGEL	42

Vegetarisch

HAUSGEMACHTER LINSENHACKBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK MIT GEMÜSEGARNITUR	30
BLÄTTERTEIG PASTETLI MIT WUPPENAUER PILZRAGOUT UND GEMÜSEGARNITUR	26

Salat oder Gemüseteller

MIT KALBSSCHNITZEL UND KRÄUTERBUTTER	28
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 METZGEREIEIEN
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.