Kalte Vorspeisen

Rinds- Tartar Fr. 24.50
mild, mittel oder pikant, mit kleinem Salatbouquet
Toast als Hauptgang Fr. 35.50

Aspik vom Kalbszüngli Fr. 16.50
mit Zwiebel- Chutney

Suppen

Knoblauch - Crèmesuppe Fr. 11.00

Gemüse - Crèmesuppe Fr. 9.00

Salate

Oberländersalat Fr. 15.50
bunter Blattsalat mit
Bäretswiler Ziegenfrischkäse- Kugeln in Rapssamen

Bunter Blattsalat Fr. 9.50

Gemischter Salat Fr. 12.50
aus verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten

Icebergsalat Fr. 15.50
mit Speck, Crôuton, Ei und Oberländer Käse- Perle

Salatsaucen nach Wahl:
Französisch, Italienisch oder Räucher- Kartoffeldressing

Warme Vorspeisen/ Innereien

Vorspeise ohne Beilage

Hauptgerichte mit Beilagen

«Grick» vom Kalb Vorspeise Fr. 15.50
(Lunge und Herz)
mit Gemüsewürfel in Rotwein
Kartoffelstock Hauptgericht Fr. 25.50

Milken gebraten Vorspeise Fr. 19.50
auf Eierschwämmchenragout
Laugen- Galetten Hauptgericht Fr. 32.50

«Chuttle»
Oberländer Art (in Weissweinsauce) Vorspeise Fr. 15.50
Tessiner Art (in Tomatensauce)
Salzkartoffeln Hauptgericht Fr. 26.50

«Nierli vom Chalb» Vorspeise Fr. 19.50
in Senf- Sherrysauce
Tessiner- Rahmpolenta Hauptgericht Fr. 33.00

Fischgerichte

Saiblingsfilet (vom Bachtel) **Fr. 48.50**
Gewürz- Nektarinen, Curry- Parfait klein **Fr. 43.50**
Quinoa

Forellenfilet (vom Bachtel) **Fr. 43.50**
gebratene Filet klein **Fr. 38.50**
Eierschwämmchen
Rahm- Polenta

Vegetarische Hauptgerichte

Gärtnerinnen Teller **Fr. 35.00**
ein Traum für alle Gemüsefans
mindestens 12 verschiedene Gemüse
alle mit viel Liebe zubereitet, gedünstete Waldpilze
und mini Rösti runden dieses Gericht ab

Süsskartoffel mit Kräuterfrischkäse **Fr. 34.50**
Gemüsegarnitur

Unsere Hausspezialitäten

Cordonbleu „Maison“ **Fr. 34.50**
gefülltes Schweinsschnitzel, klein **Fr. 29.50**
mit Rohschinken, Salbei und Käse
Pommes frites

Kalbshackbraten mit Morchelsauce **Fr. 39.50**
hausgemachter Hackbraten klein **Fr. 34.50**
aus magerem Kalbfleisch.
(Nach Familien Rezept) mit feiner Morchelsauce
Gemüsegarnitur
Spätzli

Rindsfilet mit Markbein **Fr. 59.00**
Gebackenes Markbein
Rotweinjus
Laugen- Galette

«Nidel- Blätz» **Fr. 44.50**
Kalbschnitzel mit Rahm- Käse überbacken
Nudeln

Pouletbrust im Knusper- Mantel **Fr. 38.50**
erfrischender Knoblauch- Dip
geschmorte Süsskartoffel

Wild

Hirsch- Ragout in Sauerrahmsauce **Fr. 38.50**
Gemüsegarnitur
Rahm- Polenta

Rehgeschnetzeltes Eierschwämmchen **Fr. 44.50**
Spätzli

Geschnetzeltes

Kalbsleberli «Zunfthaus»		**Fr. 39.50**
geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln Knoblauch und Kräutern Rösti	klein	**Fr. 34.50**
Rindsfilet «Stroganoff»		**Fr. 45.00**
Reis	klein	**Fr. 40.00**
Kalb nach Zürcher Art		**Fr. 43.50**
Rösti	klein	**Fr. 38.50**
Schwein in Whisky- Senfsauce		**Fr. 27.50**
Nudeln	klein	**Fr. 23.50**
Poulet nach Häxen Art		**Fr. 34.50**
in Kräuter- Knoblauch- Rahmsauce Spätzli	klein	**Fr. 29.50**

So Individuell wie Sie!

	ca. 100 gr.	150 gr.	200 gr.	Jede weitere 50 gr.
Rindsfilet vom Grill	37.50	43.50	49.50	+6.00
Kalbsschnitzel vom Grill	22.50	28.50	34.00	+6.00
Poulet-Brust vom Grill	16.00	19.00	23.00	+4.00
Schweinsschnitzel vom Grill	15.00	18.00	21.00	+3.00
Forellenfilet vom Grill	19.50	27.50	33.50	+5.00

Inkl. Sauce nach Wahl: Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Morchelsauce

Beilagen:

Nudeln, Spätzli, Reis,	
Pommes frites	Fr. 6.00
Kartoffelstock, Rahm- Polenta	Fr. 6.50
Rosmarin- Laugen- Galetten,	Fr. 7.50
Rösti	Fr. 7.50
Ein Gemüse	Fr. 5.50
Fünf Gemüse	Fr. 8.50
Gemüsegarnitur	Fr. 15.50
Gemüse anstelle Beilage	+ Fr. 3.50
Salatgarnitur	Fr. 13.00

Kalte Teller

Siedfleisch - Salat mit Zwiebeln, Essiggurken, an Vinaigrette Sauce auf Blattsalatbeet		Fr. 25.00
Salatteller mit Ei		Fr. 19.50
Wurstsalat	einfach	Fr. 12.50
	garniert	Fr. 18.50
Wurstkäsesalat	einfach	Fr. 14.50
	garniert	Fr. 20.50
Rinds- Tartar mild, mittel oder pikant, mit kleinem Salatbouquet		Fr. 24.50
Toast	als Hauptgang	Fr. 35.50