

Kalte Vorspeisen

Rinds- Tartar mild, mittel oder pikant Toast	Klein	Fr. 25.50
	Gross	Fr. 37.50
Geräuchertes Züngli fein aufgeschnitten, Zwiebel- Chutney		Fr. 17.50

Suppen

Knoblauch - Crèmesuppe	Fr. 11.50
Gemüse - Crèmesuppe	Fr. 9.80

Salate

Kalbs Leberli Salat bunter Blattsalat mit gebratener Kalbsleber	Fr. 21.50
Bunter Blattsalat	Fr. 9.80
Gemischter Salat aus verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten	Fr. 12.50

*Salatsaucen nach Wahl:
Französisch, Italienisch oder Räucher- Kartoffeldressing*

Salatsauce für zu Hause: 1 Flasche 500ml Fr. 6.50



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Warme Vorspeisen/ Innereien

Vorspeise ohne Beilage

Hauptgerichte mit Beilagen

«Grick» vom Kalb Vorspeise **Fr. 16.50**

(Lunge und Herz)

mit Gemüsewürfel in Rotwein

Kartoffelstock

Hauptgericht **Fr. 27.50**

Milken gebraten

auf Pilz Ragout

Laugen- Galetten

Vorspeise **Fr. 21.50**

Hauptgericht **Fr. 36.50**

«Chuttle»

Oberländer Art (in Weissweinsauce)

Vorspeise **Fr. 15.50**

Tessiner Art (in Tomatensauce)

Salzkartoffeln

Hauptgericht **Fr. 27.50**

«Nierli vom Chalb»

in Senf- Sherrysauce

Tessiner- Rahmpolenta

Vorspeise **Fr. 19.50**

Hauptgericht **Fr. 35.00**

Kalbs- Kopf im Knusper Mantel

Vorspeise **Fr. 19.50**

Tessiner Rahmpolenta

Hauptgericht **Fr. 30.50**

geräuchertes Züngli

Vorspeise **Fr. 21.50**

Dörrbirnen

Rohschinken- Ravioli

Hauptgericht **Fr. 35.50**



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Fischgerichte

Saiblings Filet		Fr. 49.50
Kürbispüree	<i>klein</i>	Fr. 44.50
Rosmarin- Lagen- Galette		
Forellenfilet mit Pilzen		Fr. 46.50
gedünstete Pilze	<i>klein</i>	Fr. 41.50
Tessiner Rahmpolenta		

Vegetarische Hauptgerichte

Gärtnerinnen Teller		Fr. 38.00
<i>ein Traum für alle Gemüsefans mindestens 12 verschiedene Gemüse alle mit viel Liebe zubereitet, Pilze und mini Rösti runden dieses Gericht ab</i>		
Kürbis- Gnocchi		Fr. 38.00
<i>Pilz- Spielereien</i>		
Kichererbsen- Curry		Fr. 34.50
<i>Kartoffeln - und knusperige Falaffel</i>		



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Unsere Hausspezialitäten

Cordonbleu „Maison“ **Fr. 35.50**
gefülltes Schweinsschnitzel, *klein* **Fr. 30.50**
mit Rohschinken, Salbei und Käse
Pommes frites*

Kalbshackbraten mit Morchelsauce **Fr. 42.50**
hausgemachter Hackbraten *klein* **Fr. 37.50**
aus magerem Kalbfleisch.
(Nach Familien Rezept) mit feiner Morchelsauce
Gemüse garnitur
Spätzli

Entrecôte vom Hochlandrind (aus Bauma) **Fr. 59.00**
geschmolzene Tomaten
Tessiner Rahmpolenta

«Nidel- Blätz» **Fr. 48.50**
Kalbschnitzel mit Rahm- Käse überbacken
Nudeln

Gemüse anstelle Beilage Zuschlag Fr. 5.00



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Burger

Wild Burger «Klassik» **Fr. 32.50**
im Bun,
Zwiebel- Chutney, BBQ- Sauce, Wachtel- Spiegel- Ei

Chicken- Burger **Fr. 29.50**
Geflügel- vom Esterli im Bun
Karotten- Chutney. Apfel- Ingwersauce, Wachtel- Spiegel- Ei

Vegi- Burger **Fr. 29.50**
Akazien- Kichererbsen Burger im Bun
Stangensellerie- Chutney, Meerrettich- Kräutersauce

zu allen Burger servieren wir Ihnen Pommes frites*

Geschnetzeltes

Wasserbüffel- Ragout **Fr. 39.00**
in Steinpilzsauce
Spätzli

Kalbsleberli «ZunftHaus» **Fr. 42.50**
Zwiebel, Knoblauch und Kräuter **klein** **Fr. 37.50**
Rösti

Rindsfilet «Stroganoff» **Fr. 47.00**
Reis **klein** **Fr. 42.00**

Kalb in Pilzrahmsauce **Fr. 45.50**
Rösti **klein** **Fr. 40.50**

Schwein in Whisky- Senfsauce **Fr. 31.00**
Nudeln **klein** **Fr. 27.00**

Gemüse anstelle Beilage Zuschlag Fr. 5.00



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

So Individuell wie Sie!

A la Carte

<i>Preis in Fr. ca.</i>	<i>100 gr.</i>	<i>150 gr.</i>	<i>200 gr.</i>	<i>Jede weitere 50 gr.</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>39.50</i>	<i>48.00</i>	<i>56.50</i>	<i>+8.50</i>
<i>Kalbs-Schnitzel</i>	<i>27.00</i>	<i>34.50</i>	<i>42.00</i>	<i>+7.50</i>
<i>Schweins- Schnitzel</i>	<i>16.00</i>	<i>19.50</i>	<i>23.00</i>	<i>+3.50</i>
<i>Forellenfilet</i>	<i>21.50</i>	<i>28.50</i>	<i>35.50</i>	<i>+7.00</i>

Eine Sauce oder Butter ist im Preis inbegriffen

*-Sauce Bearnaise
-Morchel- Sauce*

-Kräuter-Butter

Beilagen:

<i>-Nudeln 6.00</i>	<i>-Spätzli 6.50</i>	<i>-Pommes frites* 6.50</i>
<i>-Reis 6.00</i>	<i>-Kartoffel-Gratin 7.50</i>	<i>-Laugen-Terrine 7.00</i>
<i>-Rahm Polenta 6.50</i>	<i>-Rösti 7.50</i>	<i>-Kartoffel-Stock 6.50</i>

Gemüse und Salate:

<i>-Ein Gemüse 5.50</i>	<i>-Kleines Gemüse 9.50</i>	<i>-Gemüse garnitur 16.50</i>
-----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------

*-Salat garnitur
13.00*



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Kalte Teller

Siedfleisch - Salat *Fr. 27.00*
mit Zwiebeln, Essiggurken, an Vinaigrette Sauce
auf Blattsalatbeet

Pouletsalat Aurora *Fr. 28.50*
mit pikanter Cocktailsauce

Wasserbüffel- Roastbeef- Carpaccio *Fr. 32.50*
mit Randen- Sorbet

Salatteller mit Ei *Fr. 20.50*

Unsere Cervelats sind vom Highlandhof Scherer/Burch Bauma

Wurstsalat *einfach* *Fr. 15.50*
garniert *Fr. 22.50*

Wurstkäsesalat *einfach* *Fr. 18.50*
garniert *Fr. 25.50*

Rinds- Tartar *Gross* *Fr. 37.50*
mild, mittel oder pikant *Klein* *Fr. 25.50*
Toast

Reh- Tartar *Klein* *Fr. 21.50*
mariniert, geräuchert, Sauerrahm

Gross *Fr. 38.00*

Karotten- Tartar *Klein* *Fr. 19.50*
aus geschmorten Karotten *Gross* *Fr. 34.00*
Toast



« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »