

Kalte Vorspeisen

Rinds- Tartar Fr. 25.50
mild, mittel oder pikant

Reh- Tartar Fr. 22.50
mariniert, geräuchert, Sauerrahm
Randen- Sorbet

Karotten- Tartar Fr. 19.50
aus geschmorten Karotten

Geräuchertes Züngli Fr. 17.50
fein aufgeschnitten, Zwiebel- Chutney

Suppen

Knoblauch - Crèmesuppe Fr. 11.50

Gemüse - Crèmesuppe Fr. 9.80

Bouillon mit Mark Fr. 12.00

Salate

Kalbs Leberli Salat Fr. 21.50
bunter Blattsalat mit gebratener Kalbsleber

Bunter Blattsalat Fr. 9.80

Gemischter Salat Fr. 13.50
aus verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten

Salatsaucen nach Wahl:

Französisch, Italienisch oder Räucher- Kartoffeldressing



« 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 *Vorspeise Fr. 21.50*
auf Pilz Ragout
Laugen- Galetten *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» *Vorspeise Fr. 19.50*
in Senf- Sherrysauce
Tessiner- Rahmpolenta *Hauptgericht Fr. 35.00*

Kalbs- Kopf im Knusper Mantel *Vorspeise Fr. 19.50*
Tessiner Rahmpolenta *Hauptgericht Fr. 30.50*

geräuchertes Züngrli *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

<i>Saiblingfilet gebraten</i>		<i>Fr. 49.50</i>
<i>Currybutter überbacken</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 44.50</i>
<i>Reis</i>		
<i>Forellenfilet mit Pilzen</i>		<i>Fr. 46.50</i>
<i>gedünstete Pilze</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 41.50</i>
<i>Tessiner Rahmpolenta</i>		

Vegetarische Hauptgerichte

<i>Gärtnerinnen Teller</i>	<i>Fr. 38.00</i>
<i>ein Traum für alle Gemüsefans</i>	
<i>mindestens 12 verschiedene Gemüse</i>	
<i>alle mit viel Liebe zubereitet, Pilze</i>	
<i>und mini Rösti runden dieses Gericht ab</i>	
<i>Thai- Curry- Nudeln</i>	
<i>in roter Kokos- Currysauce</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Gemüsestreifen und Pilze</i>	
<i>Kürbis- Kartoffel- Gnocchi</i>	<i>Fr. 38.00</i>
<i>mit frittierten Pilz- Nuggets</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. 37.50
gefülltes Schweinsschnitzel,
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
Gemüsegarnitur Spätzli

Hohlrückensteak vom Baumer Hochlandrind Fr. 59.00
Kräuterbutter
*Pommes frites**

«Nideli- Blätz» Fr. 48.50
Kalbschnitzel mit Rahm- Käse überbacken
Dinkel 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

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

Pilz- Burger *Fr. 32.50*
im Bun,
Orangen- Dip, Apfel- Chutney

*zu allen Burger servieren wir Ihnen Pommes frites**

Geschnetzeltes

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. 31.50*
Dinkel Nudeln *klein* *Fr. 27.50*

Hirsch in roter Currysauce *Fr. 41.00*
Reis

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

Gemüse und Salate:

<i>-Ein Gemüse</i>	<i>5.50</i>	<i>-Kleines Gemüse</i>		<i>-Gemüsegarnitur</i>	
		<i>9.50</i>		<i>16.50</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 (*). »

-Salatgarnitur

13.00

Kalte Teller

Siedfleisch - Salat

Fr. 27.00

*mit Zwiebeln, Essiggurken, an Vinaigrette Sauce
auf Blattsalatbeet*

Pouletsalat Aurora

Fr. 28.50

mit pikanter Cocktailsauce

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 (*). »