

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

Kalbskopf Carpaccio Fr. 15.00
würziges Carpaccio a la Chef mit Vinaigrette

Suppen

Knoblauch - Cremesuppe Fr. 11.50

Gemüse - Cremesuppe Fr. 9.80

Fasanen- Kraftbrühe mit Wachtel- Ei Fr. 14.50

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: Französisch, Italienisch, 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

Rinds- Markbein

Im Ofen gebacken, serviert mit Salz

Vorspeise **Fr. 15,00**

«Grick» vom Gitzì

(Lunge und Herz)

mit Gemüswürfel in Rotwein

Kartoffelstock

Vorspeise **Fr. 16.50**

Hauptgericht **Fr. 27.50**

Milken gebraten

auf Pilz Ragout

Laugen- Galetten

Vorspeise **Fr. 21.50**

Hauptgericht **Fr. 36.50**

«Chuttle»

Oberländer Art (in Weissweinsauce)

Tessiner Art (in Tomatensauce)

Salzkartoffeln

Vorspeise **Fr. 16.50**

Hauptgericht **Fr. 29.50**

«Nierli vom Chalß»

in Senf- Sherrysauce

Tessiner- Rahmpolenta

Vorspeise **Fr. 19.50**

Hauptgericht **Fr. 35.00**

Kalbs- Kopf im Knusper Mantel

Tessiner Rahmpolenta

Vorspeise **Fr. 19.50**

Hauptgericht **Fr. 30.50**

geräuchertes Züngli

Dörrbirnen

Rohschinken- Ravioli

Vorspeise **Fr. 21.50**

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

Saiblingfilet gebraten

Currybutter überbacken

Reis

klein

Fr. 49.50

Fr. 44.50

Forellenfilet mit Pilzen

gedünstete Pilze

Tessiner Rahmpolenta

klein

Fr. 46.50

Fr. 41.50

Vegetarische Hauptgerichte

Gärtnerinnen Teller

ein Traum für alle Gemüsefans

mindestens 12 verschiedene Gemüse

alle mit viel Liebe zubereitet, Pilze

und mini Rösti runden dieses Gericht ab

Fr. 38.00

Thai- Curry- Nudeln

in roter Kokos- Currysauce

Gemüstreifen und Pilze

Fr. 34.50

Pilz- Ragout

mit Schweizer Zuchtpilzen aus der Region

im Kartoffelstock- Ring

Fr. 38.00



« 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 (*). »

Unsere Hausspezialitäten

Cordonbleu „Maison“

gefülltes Schweinsschnitzel,
mit Rohschinken, Salbei und Käse
Pommes frites*

klein

Fr. 38.50

Fr. 33.50

Kalbshackbraten mit Morchelsauce

hausgemachter Hackbraten
aus magerem Kalbfleisch.
(Nach Familien Rezept) mit feiner Morchelsauce
Gemüse garnitur, Spätzli

klein

Fr. 44.50

Fr. 39.50

Entrecôte vom Hochlandrind

Kräuterbutter
Pommes frites*

Fr. 59.00

«Nidel- Blätz»

Kalbschnitzel mit Rahm- Käse überbacken
Dinkel Nudeln

Fr. 49.50

Rinds- Siedfleisch vom Natura Beef

Bratkartoffeln

Zusätzlich mit Markbein

Fr. 32.50

+ *Fr. 10.00*

Aufpreis Saison Salat anstelle Beilage

Fr. 5.00

Aufpreis Gemüse anstelle Beilage

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 «Zunftthaus»

Fr. 44.50

Zwiebel, Knoblauch und Kräuter

klein

Fr. 39.50

Rösti

Rindsfilet «Stroganoff»

Fr. 48.00

Reis

klein

Fr. 43.00

Kalb in Pilzrahmsauce

Fr. 45.50

Rösti

klein

Fr. 40.50

Schwein in Whisky- Senfsauce

Fr. 32.50

Dinkel Nudeln

klein

Fr. 28.50

Aufpreis Saison Salat anstelle Beilage

Fr. 5.00

Aufpreis Gemüse anstelle Beilage

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

Preis in Fr. ca.	100 gr.	150 gr.	200 gr.	Jede weitere 50 gr.
Rindsfilet	39.50	48.00	56.50	+8.50
Kalbs-Schnitzel	28.00	36.00	44.00	+8.00
Schweins- Schnitzel	16.50	20.00	23.50	+3.50
Forellenfilet	21.50	28.50	35.50	+7.00

Eine Sauce oder Butter ist im Preis inbegriffen

-Sauce Bearnaise
-Morchel- Sauce

-Kräuter-Butter

Beilagen:

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

Gemüse und Salate:

-Ein Gemüse	5.50	-Kleines Gemüse	9.50	-Gemüse garnitur	16.50
-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

Roastbeef vom Hochlandrind

Fr. 36.00

Süss- saures Gemüse, 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. 22.50

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 (*). »