

Menüvorschläge

Kalte und warme Vorspeisen

Hauspastete an Cumberlandsauce mit frischen Blattsalaten	Fr. 12.00
Geräucherter Lachs mit Toastbrot	Fr. 13.00
Kaltes Kalbfleisch an Thonsauce (Vitello tonato)	Fr. 12.00
Crevettencocktail	Fr. 11.00
Kleiner Rauchfleischteller	Fr. 11.00
Pochierter Lachs auf Gemüsejulienne	Fr. 12.00
Seezungenröllchen an Champagnersauce und Spinatkugel	Fr. 13.00
Zanderfilet nach Luzerner Art auf grünen Spargeln	Fr. 14.50

Salate

Kleiner Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit Lachsstreifen (Saison)	Fr. 13.00
Kleiner grüner Salat	Fr. 6.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 8.50
Kleiner Haussalat (m. Champignon, Speckwürfeli, Croûtons)	Fr. 9.00

Suppen

Bouillon mit Gemüsejulienne, Mark, Flädli, Eierstich oder Sherry Spargelcrème-, Kürbis- oder Tomatencrèmesuppe usw. jede Sorte	Fr. 5.50
---	----------

Menüvorschläge

Menüs ab 10 Personen (mit Nachservice)

Menu 1:	Pouletbrust an Estragonsauce Kroketten, Nudeln Gemüseplatte	Fr. 29.50
Menu 2:	Rindsschmorbraten nach Grossmutterart Kartoffelstock Gemüseplatte	Fr. 31.00
Menu 3:	Kalbscordon-bleu Kroketten, Nudeln Gemüseplatte	Fr. 39.00
Menu 4:	Kalbs- und Schweinsbraten Pommes-Frites, Nudeln Gemüseplatte	Fr. 34.50
Menu 5:	Schweinssteak an Pilzsauce Kroketten, Nudeln Gemüseplatte	Fr. 34.50
Menu 6:	Schweinscarrébraten mit Pommerysensaue Spätzli Gemüseplatte	Fr. 36.00
Menu 7:	Schweinsfilet an grüner Pfeffersauce Pommes-Frites, Nudeln Gemüseplatte	Fr. 39.00

Menüvorschläge

Menu 8:	Kalbsrahmschnitzel Nudeln, Pommes-Frites Gemüseplatte	Fr. 39.00
Menu 9:	Lammrückenfilet mit Waldhausbutter Kartoffelgratin Gemüseplatte	Fr. 40.00
Menu 10:	Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kroketten, Pommes-Frites Gemüseplatte	Fr. 43.00
Menu 11:	Kalbskronenbraten mit Steinpilzsauce Kartoffelgratin Gemüseplatte	Fr. 44.50
Menu 12:	Kalbssteak an Morchelsauce Nudeln, Pommes-Frites Gemüseplatte	Fr. 48.00
Menu 13:	Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet Sauce Bearnaise, Morchel- und Pfefferrahmsauce Pommes-Frites, Kroketten, Nudeln Gemüseplatte	Fr. 52.00

Gerne stellen wir mit Ihnen auch ein Menü nach Saison, oder nach Ihren Wünschen
Zusammen.

Menüvorschläge

Desserts

Hausgemachte Vacherin	Fr. 12.00
Hausgemachter Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace und Rahm	Fr. 10.50
Gebrannte Crème	Fr. 7.00
Sorbetteller mit Früchten ausgarniert	Fr. 10.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtparfait	Fr. 10.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.00
Soufflé Glacé-Grand-Marnier ausgarniert mit Früchten	Fr. 10.50
Früchtegratin mit Vanilleglace	Fr. 11.50

Wir empfehlen auch unsere Saison-Spezialitäten in unserer Dessert-Karte.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8 % Mehrwertsteuer.