

Kalte Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat mit Cherry Tomaten	10.50
Eisbergsalat mit Speck, Lagrein Käse und gehacktem Ei	17.50
Bunt gemischter Salat assortierte Salate dekoriert	13.50
Getrüffeltes Kuttel-Pilz Salat lauwarm mariniert	19.50
Nüsslisalat mit pochiertem Ei vom Eier Buume Mesikon	17.50
Hausgemachte Oberländer Hirschterrine mit Selleriesalat und Apfel Chutney	19.50

Suppen

Tagessuppe mit saisonalen Produkten täglich frisch zubereitet	11.50
--	-------

Risotto

Tages Risotto nach Art des Hauses saisonal wechselnd	
---	--

In einem alten Sprichwort aus dem Tessin heisst es „Der Gast wartet auf das Risotto - und nicht das Risotto auf den Gast“ bitte geben Sie dem Gericht die nötige Zeit um richtig zu garen.

Fisch aus der Schweiz

Felchen Filet im Eierkräutermantel gebraten
serviert auf saisonalem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln und Schnittlauchsauerrahm

39.50

Fisch aus dem Meer

Tagesfisch

Da wir Ihnen Qualität anbieten wollen, berücksichtigen wir das Marktangebot.

Fleisch

Zartes Rinderfilet Steak an Thymian Jus
auf Ratatouille dazu Kartoffelgratin

52.50

Zwei kleine Kalbs Cordon Bleu mit Zitrone
dazu saisonales Marktgemüse und Ofen Bratkartoffeln

45.50

Nach Marktangebot:

Kalbsleber mit Butter und Salbei gebraten
mit Safranrisotto
mit Röstli

38.50

41.50

Rinderfiletwürfel Stroganoff

serviert mit Sauerrahm
hausgemachte Spätzli

44.50

Rindsbraten vom Rosenstück geschmort

an kräftiger Merlot-Sauce
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstock

40.50

Blumenklassiker

Kutteln an rustikaler Tomatensauce mit Kümmel
mit Salzkartoffeln 28.50

S'Blueme Pfännli
Schweinesteak mit Pfeffersauce
serviert auf überbackenen Spätzli dazu saisonales Mischgemüse 38.50

Freudwiler Puure Rösti
Rösti mit Schlosshamme, Tomaten und Gähwiler Käse überbacken 31.50

Auf Vorbestellung machen wir für Sie...

24h vorher
Für den ganzen Tisch pro Person

Gourmet Galgenspiess flambiert
Rind-, Kalb- und Schweinefiletmedaillons
am heissen Galgen aufgespiesst und am Tisch flambiert
dazu verschiedenen Saucen und diverse Beilagen nach Art des Hauses 59.00

Chateaubriand mit hausgemachter Bernaise Sauce
mit 6 verschiedenen Gemüsen und Beilagen nach Wahl
in 2 Gängen serviert 59.00

Unser Kalbfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch, die Schlosshamme und der Rauchspeck kommen aus der Schweiz.
Der Hirsch aus der Schweiz.
Das Rindsfilet aus Argentinien.

Auskunft über Allergene in unseren Speisen erhalten Sie bei unserem Personal.