

Kalte Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat mit Cherry Tomaten und Hausdressing	9.50
Eisbergsalat mit Speck, Lagrein Käse und gehacktem Ei	15.50
Bunt gemischter Salat assortierte Salate dekoriert	12.50
Getrüffelter Kuttel-Pilz Salat lauwarm mariniert	19.50
Hausgemachte Pastete mit Apfel Selleriesalat dazu Cumberlandsauce	17.50
Kopfsalat an Liebstockeldressing mit pochiertem Ei vom Eier Buume Mesikon	14.50
Handgeschnittenes Rinderfilet Tartar mariniert mit Olivenöl	21.50
Kalbskopf Carpaccio an Meerrettichvinaigrette mit kleinem Salat	16.50

Suppen

Tagessuppe mit saisonalen Produkten täglich frisch zubereitet	10.50
--	-------

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

Zartes Hecht-Filet im Eierkräutermantel gebraten
serviert auf saisonalem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln und Schnittlauchsauerrahm

36.50

Fisch aus dem Meer

Tagesfisch

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

Fleisch

Zartes Rinderfilet Steak an Cognac Rahmsauce
auf Ratatouille dazu Kartoffelgratin

51.50

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

44.50

Nach Marktangebot:

Kalbsleber mit Butter und Salbei gebraten
mit Safranrisotto
mit Rösti

36.50

39.50

Rinderfiletwürfel Stroganoff
serviert mit Sauerrahm
hausgemachte Spätzli

43.50

Rindsbraten vom Rosenstück geschmort
an kräftiger Merlot-Sauce
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstock

38.50

Blumenklassiker

Kutteln an rustikaler Tomatensauce mit Kümmel
als Hauptgang Beilage nach Wahl

19.50 / 27.50

S'Blueme Pfännli

Schweinesteak mit Pfeffersauce
serviert auf überbackenen Spätzli dazu saisonales Mischgemüse

34.50

Freudwiler Puure Rösti

Rösti mit Schlosshamme, Tomaten und Gähwiler Käse überbacken

29.50

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

56.00

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

56.00

Unser Kalbfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch, die Schlosshamme und der Rauchspeck kommen aus der Schweiz.
Das Reh und die Wildsau aus der Schweiz und aus Österreich.
Das Rindsfilet und das Lamm aus Australien; diese können mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

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