

Kalte und warme Vorspeisen

Bunter Blattsalat Hausdressing	11.50
Bunt gemischter Salat assortierte Salate dekoriert	14.50
Eisbergsalat gebratener Speck, Lagrein Späne und gehacktes Ei	18.50
Klassischer Crevetten Cocktail Cocktailsauce und Eisbergsalat Streifen	23.50
Kuttel-Pilz Salat lauwarm mariniert mit Trüffel Öl	19.50
Kopfsalat pochiertes Ei vo dä Mäggie Zwald	17.50
Handgeschnittenes Rinderfilet Tatar mariniert mit Olivenöl	24.50
Vitello Tonnato Kalter Kalbsbraten mit Thonfisch Sauce	22.50
<h2>Suppen</h2>	
Tagessuppe täglich frisch zubereitet	12.50

Tages Risotto

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

Vegetarisch

Lassen Sie sich von unserer saisonalen Küche überraschen

bitte geben Sie Ihre Vorlieben und Abneigungen Ihrem Gastgeber bekannt

Aus den Seen und dem Meer

Fisch und Meeresfrüchte

Da wir Ihnen Qualität anbieten wollen, berücksichtigen wir das Marktangebot

Fleisch

Zartes Rinderfilet Steak an Pfeffersauce

Ratatouille und Kartoffel Gratin

57.50

Zwei kleine Kalbs Cordon Bleu mit Zitrone

Tagesgemüse und Ofen Bratkartoffeln

47.50

Nach Marktangebot: Kalbsleber mit Butter und Salbei gebraten

Safran Risotto

39.50

Rösti

42.50

Rinderfiletwürfel Stroganoff

Sauerrahm und hausgemachte Spätzli

46.50

Blumenklassiker

Rindsbraten vom Rosenstück geschmort
kräftige Merlot Sauce
Wurzel Gemüse und Kartoffelstock

42.50

Kutteln an rustikaler Tomatensauce mit Kümmel
Salzkartoffeln

29.50

Schweinesteak an Pfefferrahmsauce
Tagesgemüse und überbackene Spätzli

39.50

Auf Vorbestellung machen wir für Sie...

24h vorher
Für den ganzen Tisch

pro Person

Gourmet Galgenspiess flambiert
Rind-, Kalb- und Schweinsfilet Medaillons
am heissen Galgen aufgespiesst und am Tisch flambiert
verschiedene Saucen und diverse Beilagen

62.00

Chateaubriand mit hausgemachter Bernaise Sauce
6 verschiedene Gemüse und Kartoffel Gratin
in 2 Gängen serviert

62.00

Unser Kalbfleisch, Rindfleisch, das Schweinefleisch, die Schlosshamme und der Rauchspeck kommen aus der Schweiz.
Das Rindfilet aus Argentinien - kann mit Hormonen und antimikrobiellen Mitteln hergestellt worden sein
Auskunft über Allergene in unseren Speisen erhalten Sie bei unserem Personal