

Kalte Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat mit Cherry Tomaten und Hausdressing	9.50
Eisbergsalat mit Speck, Lagrein Käse und gehacktem Ei	16.50
Bunt gemischter Salat assortierte Salate dekoriert	12.50
Getrüffelter Kuttel-Pilz Salat lauwarm mariniert	19.50
Hausgemachte Pfefferterrine mit Selleriesalat und Ananas Kompott	17.50
Kopfsalat an Liebstockdressing mit pochiertem Ei vom Eier Buume Mesikon	14.50
Handgeschnittenes Rinderfilet Tartar mariniert mit Olivenöl	21.50

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

Felchen Filet im Eierkräutermantel gebraten
serviert auf saisonalem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln und Schnittlauchsauerrahm 38.50

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 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 37.50
mit Rösti 40.50

Rinderfiletwürfel Stroganoff
serviert mit Sauerrahm
hausgemachte Spätzli 43.50

Rindsbraten vom Rosenstück geschmort
an kräftiger Merlot-Sauce
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstock 39.50

Blumenklassiker

Kutteln an rustikaler Tomatensauce mit Kümmel
mit Salzkartoffeln 27.50

S'Blueme Pfännli
Schweinesteak mit Pfeffersauce
serviert auf überbackenen Spätzli dazu saisonales Mischgemüse 36.50

Freudwiler Puure Rösti
Rösti mit Schlosshamme, Tomaten und Gähwiler Käse überbacken 30.50

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 58.00

Chateaubriand mit hausgemachter Bernaise Sauce
mit 6 verschiedenen Gemüsen und Beilagen nach Wahl
in 2 Gängen serviert 58.00

Unser Kalbfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch, die Schlosshamme und der Rauchspeck kommen aus der Schweiz.
Das Reh 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.