

## Kalte Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat mit hausgemachter französischer oder Italienischer Salatsauce	10.50
Eisbergsalat mit Speck, Lagrein Käse und gehacktem Ei	17.50
Bunt gemischter Salat assortierte Salate dekoriert	13.50
Getrüffelter Kuttel-Pilz Salat lauwarm mariniert	19.50
Kopfsalat an Liebstockeldressing mit pochiertem Ei vom Stöckli Hof	16.50
Handgeschnittenes Rinderfilet Tatar mariniert mit Olivenöl	21.50

## 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 38.50  
mit Rösti 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.  
Lamm NZ Das Rindsfilet aus Argentinien Kann mit Hormonen und antimikrobiellen Mitteln hergestellt worden sein.

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