

## Kalte Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat mit hausgemachter französischer oder Italienischer Salatsauce	10.50
Eisbergsalat mit Speck, Parmesan Spänen 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
Vitello Tonnato Kalter Kalbsbraten mit Thon Fischsauce und kleinem Salatbouquet	20.50

## 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.

## Aus den Seen und dem Meer

### Fisch und Meeresfrüchte

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  
dazu 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 Rindsentrecôte und Filet aus Argentinien kann mit Hormonen und antimikrobiellen Mitteln hergestellt worden sein.

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