

Kalte und warme Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit hausgemachter französischer oder Italienischer Salatsauce	11.50
Eisbergsalat mit Speck, Parmesan Spänen und gehacktem Ei	18.50
Bunt gemischter Salat assortierte Salate dekoriert	14.50
Getrüffelter Kuttel-Pilz Salat lauwarm mariniert	19.50
Kopfsalat mit pochiertem Ei vom Stöckli Hof	17.50
Vitello Tonnato Kalter Kalbsbraten mit Thon Fischsauce und kleinem Salatbouquet	21.50
Handgeschnittenes Rinderfilet Tatar mariniert mit Olivenöl	22.50
Hausgemachte Calvados Terrine mit Apfel-Sellerie Salat	19.50

Suppen

Tagessuppe mit saisonalen Produkten täglich frisch zubereitet	12.50
--	-------

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.

Vegetarisch

Lassen Sie sich überraschen von unserer saisonalen Küche
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 Thymian Jus
auf Ratatouille dazu Kartoffelgratin

56.50

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

47.50

Nach Marktangebot: Kalbsleber mit Butter und Salbei gebraten
mit Safranrisotto
mit Rösti

39.50

42.50

Rinderfiletwürfel Stroganoff
serviert mit Sauerrahm
hausgemachte Spätzli

45.50

Blumenklassiker

S'Blueme Pfännli

Schweinesteak mit Pfeffersauce

serviert auf überbackenen Spätzli dazu saisonales Mischgemüse

39.50

Kutteln an rustikaler Tomatensauce mit Kümmel

dazu Salzkartoffeln

29.50

Freudwiler Puure Rösti

Rösti mit Schlosshamme, Tomaten und Gähwiler Käse überbacken

32.50

Rindsbraten vom Rosenstück geschmort

an kräftiger Merlot-Sauce

dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstock

41.50

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 verschiedene Saucen und diverse Beilagen nach Art des Hauses

61.00

Chateaubriand mit hausgemachter Bernaise Sauce

mit 6 verschiedenen Gemüsen und einer Beilage pro Gang nach Wahl

in 2 Gängen serviert

61.00

Beilagen:

Spätzli, Kartoffelgratin, Ofen Bratkartoffeln, Rösti, diverse Risotti, Kartoffelstock und Salzkartoffeln

Unser Kalbfleisch, das Schweinefleisch, die Schlosshamme und der Rauchspeck kommen aus der Schweiz.
Das Rindfleisch aus Argentinien - kann mit Hormonen und antimikrobiellen Mitteln hergestellt worden sein.

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